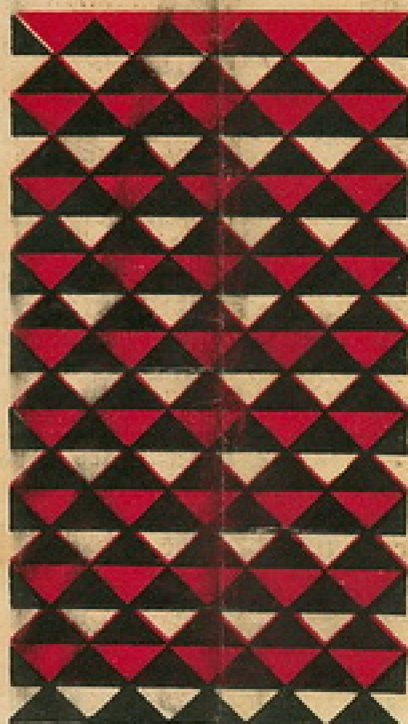
ЛЬВІВ ЖОВТЕНЬ

НОВА ХАТА







1938

РІК ВИД. XIV. ЧИСЛО 19.

„НОВА ХАТА“

двотижневик

Передплату і замовлення приймає:

Адміністрація: Львів, улиця Косцюшки ч. 5. Крамниця „У. Н. М.“: Львів, ул. Сикстуська 20. Телефон 294-73

Ціна числа 80 сотиків.

Передплата в краю:
річна 16 зл.
піврічна 8.50 зл.
чвертьрічна 4.50 зл.

Передплата в Ч. С. Р.:
річна 80 Кч.
піврічна 40 Кч.
чвертьрічна 20 Кч.

Передплата в Румунії:
річна 500 леїв.
піврічна 250 леїв.
чвертьрічна 130 леїв.

Передплату й замовлення на Буковині приймає:
Книгарня „Базар“
Чернівці, str. Andrei Saguna 2

Передплата в Америці й Канаді:
річна 3 дол.
піврічна 1.50 зол.
чвертьрічна 75 центів.

Передплату й замовлення приймає:
Mrs. G. Gallan
1134 Atwood Rd
Philadelphia Pa. U. S. A.

ВІД РЕДАКЦІЇ.

Рукописи просимо присилати читко переписані на одній стороні паперу. Надісланих рукописів редакція не звертає і в тій справі не листується.

ЗМІСТ:



К Малицька: РІДНИЙ ПРОМИСЛ. - Діточа ревія. Бібліотека Ревізійного Союзу Українських Кооператив ч. 70. Львів, 1938.

Перевихова суспільства мусить початись від дітей. Тому, зацікавлення господарськими справами треба впоювати їм зарання. А ще це навчання, а кооперації зокрема, вимагає доброго підходу. Тому треба повитати почин відомого нашого педагога Констанини Малицької, що взялась за зладження відповідних підручників. Дитяча ревія, „Рідний Промисл“ це саме перша спроба.

У цій ревії заступлені всі роди кооператив. Кожна з учасниць, а є їх сімнадцять, заступає якусь відміну і виголошує короткий віршик у її честь. Відповідні костюми та символи (предмети продукції або торговлі) підчеркують кожний виступ та наближують його до малого глядача.

І тому ця ревія може багато зробити. Штовхнути, зацікавити господарськими справами. Розворушити дитячу уяву такою легкою формою. Справою дальшою вже є це навчання поглибити й поширити.

Ірина Гладка: ЯК УЛАДЖУВАТИ СВЯТО КООПЕРАЦІЇ. Бібліотека Ревіз. Союзу Українських Кооператив ч. 71. Львів, 1938. Ст. 16.

Свято кооперації стає в нас традиційним. Минувся час, коли кооперативний рух обмежувався стисло технічною сторінкою своєї праці. Може вже подумати про піднесення культурного життя своїх членів. А свято кооперації є першим щаблем до того. Обєднує всіх в одну святочну громаду, дає перегляд своїх сил, розважає культурною розривкою і підбадьорює.

Ірина Гладка дала в цій невеличкій брошурі подрібні вказівки, як уладжувати таке свято. Звернула увагу на солідну підготову, начеркнула програму, подала ключі. Кооперативні пісні, деклямації та сценічні картини є в бібліотеці Р. С.У.К.; всі вони тут докладно вичислені.

Книжечка ілюстрована світлинами з кооперативних свят.

Харитя Кононенко: НА ГРЯДКАХ. Песа на 2 дії. Бібліотека „Сільського Господаря“ ч. 146. Львів, 1938. Ст. 24.

Хліборобський вишкіл молоді провадить дуже поважну роботу серед сільського доросту. Праця ця в першу чергу фахова, але в дальшому й культурницька. Вистачить переглянути кілька чисел невеличкого місячника „Хліборобська Молодь“, що його видає „Сільський Господар“. Того самого типу є оця песка, що її хочемо обговорити.

„На грядках“ впроваджує глядача в атмосферу хліборобського вишколу. Перша дія показує гурток сільського доросту на пасовищі. Діти розважаються грою й при тому йде розмова про цікаві для них справи. В селі заложився гурток хліборобського вишколу, приходить газетка, ідуть змагання.

У другій дії бачимо вже вислідди хліборобської праці. Виступають буряки-хлопчики та лен-дівчатка й поміж ними дівчинка-хопта в зеленому одязі. Між ними йде жвава розмова, співи й танок. Все це вдержано в веселому тоні, так що розважає глядача й не нудить дітей.

Авторка знаменито збагнула підхід до сільських людей, а сільської молоді зокрема. Песка ця безумовно пропагандивна. Але пропаганда за хліборобським вишколом подана у формі діяльогів і кінцеві сценки, навіть декоративні, можуть захопити глядача. Песа нетрудна до виконання, недовга, вистачить кількість 10—12 дітей. Щоб улекшити зладження костюмів, подані в книжечці їх рисунки, так що кожна мати легко їх може з паперу зробити.

Як бачимо, популярна література в нас щораз краще поставлена. Треба побажати, щоб як найбільше жінок бралось за неї. Бо підхід їх до села завжди легкий і простий, так що їм лекше знайти дорогу до „меншого брата“.

Л. Б.

НОВА ХАТА

двотижневий журнал для плекання домашньої культури

РІК XIV. 1 ЖОВТНЯ 1938. Ч. 19

Ірина Гладка.

На новій ділянці праці

Приглядаючись ділянкам життя, що в них доводиться фахово працювати сучасній українці, бачимо в порівнянні з минулим чимало перемін. Жінки спеціялізуються у таких ділянках, що їм раніше не присвячували уваги або тільки з аматорства, доривочно ними занимались. Сьогодні молоде жіноче покоління виконує такі звання, що колись перед роками були невідомі, бо щойно потреби й домагання сучасного суворого життя їх зродили. А коли бачимо, що жінки добувають доступ не тільки до існуючих ділянок праці, але відкривають щораз то нові — то це засвідчує добре про їхню інвенцію й творчі сили. Теоретичні (для нашої дійсности) дискусії на тему чи жінка надається на певні становища, напр., судді-фахівця, або судді присяглого, можемо модифікувати в такий спосіб: чи є сьогодні звання, що в ньому жінка — з відповідною теоретичною підготовою, з виразним нахилом працювати в тому напрямі, з хистом і амбіцією — не станула б на висоті свого завдання? Напевне нема.

Якщо-ж і є пости, на яких жінка є білим круком — то це мабуть тому, що до них треба перемогти стільки обективних „незалежних" труднощів і перепон, що лише вийнятки зпоміж жінок рішаються їх добувати.

Нові ділянки праці відкриваються перед молодим жінцтвом у звязку із розвитковою динамікою наших національних установ і суспільних рухів.

Молоде жіноцтво доповняє своє загальне знання ще й фаховим знанням, бо знає, що в громадській службі не вистачає тільки добра воля й охота людини до праці. Сьогодні, чи тому, що форми суспільного життя так розрослись і строго зріжничкувались, чи тому, що вимоги піднеслися, суспільна праця є предметом окремих методичних студій, є вона охоплена в наукові правила. Щоб працювати з успіхом в одній ділянці, треба опанувати комплекс споріднених справ, треба опанувати методику й механіку праці, треба не лише хотіти, але й уміти працювати на данім відтинку.

В нашім кооперативнім русі бачимо категорію фахових працівниць-пропагаторок, перед кількома роками у нас ще невідомих. Вона не повстала випадково, тільки потреби мінливого життя, інтерес руху покликали пропагаторок до праці. Кожний суспільний рух впливає на формовання прилюдної опінії. Впливає і самим фактом свого існування та діяння і певною свідомою та пляновою акцією. Подібно кооперація мусить дбати, щоб загал громадянства не ідентифікував кооперації тільки з кількома тисячами крамниць, кас та виробничих підприемств, але, щоб бачив у ній чинник, що реформує суспільство і сцементовує національну спільноту. Треба широким кругам громадянства вияснити основу й мету кооперативного руху, на примірах із щоденного кооперативного будівництва дати доказ, що це не є фантастична вигадка, але велика конструктивна сила і самооборона нації.

Одним словом: треба вести пропаганду.

Практика виявила, що до пропагандивної роботи жінки дуже добре надаються і за розмірно не довгий час інституція пропагаторок кооперації принялась в нашім кооперативнім світі. Досить багато дівчат працює на цих становищах, або готується до праці на них. Не думаймо, що ця тіснота, яка панує на нашому ринку праці скермовує наше молоде жіноцтво до цієї нової праці.

У психіці сучасних дівчат (як і взагалі кожного покоління) довершується багато перемін. Памятаймо, що частина з них переходила школу пластового, чи хоча б таборового виховання, яка безумовно залишила слід на їхньому розумінні законів життя та місця і завдань одиниці в спільноті. Молоде жіноцтво прагне не спокійнішого чи вибагливішого життя, тільки якраз активнішого й більш самостійного. Воно хоче не тільки втихомирити голод праці, але хоче працювати для якогось великого руху. Жіноча молодь не вагається йти твердо, непромощеною дорогою, щоб тільки мати почуття, що — працюючи в такий спосіб — стається хосенною для нації. Ця причина свідомо, або підсвідомо спонукує чимало дівчат писати чи говорити: „я хочу працювати в кооперативнім русі"...

Духову сильветку пропагаторки кооперації можна коротко накреслити ось як: вона мусить бути бистра й метка, мати організаційний хист, уміти й любити промовляти. Мусить уміти зеднинити в праці запал і річевість, але так, щоб річевість не перетворилася в автоматизм, а запал у нездорову чи непотрібну екзальтацію. Увесь час пропагаторка має до діла з ріжними людьми: такими подібними до себе й такими водночас іншими. Щоб до них дійти, мусить пропагаторка виловлювати шостим змислом жінки — інтуїцією — ці ріжниці й схожости з дрібних камінців свого досвіду ставити поміст до їхніх душ.

Терен праці пропагаторки кооперації — це передусім сільське жіноцтво.

Як випадає зустріч і співпраця молодих дівчат із старшими сільськими господинями? Могло би декому видаватись, що сама ріжниця літ створить між ними психольогічну межу, що трудно буде їм найти спільну мову...

Але само життя вже давно розвіяло ці сумніви й побоювання. Сільське жіноцтво, як виявляється, горнеться до цих молодих носіїв кооперативної ідеї. Воно слухає наук, вказівок, порад пропагаторок, вдивляється в глибину свого життя і бачить у ній те, що повинно підпасти зміні. Пізнає теж,

(Докінчення на ст. 13).

У кооперативних рядах

Цілий ряд жінок співпрацює в кооперативному ділі. Є рядові працівниці, є також кваліфіковані сили та провідні одиниці. Всі вони вносять свою частку в велику гуртову роботу. Які це жінки? Як і де працюють? Цією анкетою стараємось відповісти на це питання. Подаємо відповіді працівниць ріжного типу.



Інж. Олена Чайківська.

ЗБІРЩИЦЯ ПРОМ-БАНКУ.

Пром-Банк, як відомо, веде широку акцію дрібної ощадности. Збіркою займаються свідомі одиниці, що розуміють вагу цієї праці. Мало є між ними жінок. Та ті, що взялись за таку роботу, вив'язуються з того як найкраще.

При вирібні „Еко" збирає службовичка установи, інж. Олена Чайківська. Працює вже два роки. Що тижня, при виплаті стягає дрібну ощадність. Скільки? Найменше десять сотиків. Але буває, що робітники складають і більше. Дехто має якусь означену мету й тому складає 2 або 3 зл. тижнево. Складають дуже радо. Попросту не відчувають того, коли стягнути їм цих кілька сотиків при виплаті. А пізніш у разі потреби можуть порятуватись кількома золотими.

Чи початки були трудні? У цій установі ні. Але в сусідній „Дендрі" розказує збірщиця, п. Галя Коритко, що робітники зпочатку не мали довіря. Важко було стягнути кілька сотиків від них. Але по якомусь часі, коли їм стали в пригоді ці сотикові ощадности, о тоді вже почали самі пригадувати збірщиці, щоб стягала з них ощадність у суботу.

Оттак збирають молоді збірщиці кооперативний капітал. Майже без кооперативного освідомлення, але з громадським запалом кладуть свою цеглину в підвалину кооперативного діла.

ПРОПАГАТОРКА „ЛУНИ"

Плавно і гладко розказує про свою працю пропагаторка „Суспільного Промислу". Так і знати, що „слово" знаряддям праці п. Володимири Саляківної.

Як дісталась до „Луни"? — Арештування ще в семінарі не дозволило покінчити школи. Треба було шукати заняття. Думалося може фризієр, або що... Подалась до „Суспільного Промислу", але коли показалось, що є тільки в пропаганді місце, то не могла зразу рішитись. Рік ще посиділа дома, а тоді зголосилась до праці. В перших дні праці здавалося тоді, що довше як два місяці не можна буде витримати. Але згодом привикла і ось тепер вже третій рік працює як пропагаторка.

Давніше ходила більше по домах. Опрацьовувала містечка, вулицю за вулицею, від хати до хати, від дверей до дверей. Нераз викинули за двері, щей наговорили дурниць. Спершу по такій „пригоді" нераз плакала десь у кутку, але виплакавшись, обтирала очі, но і треба було іти дальше і знову усміхатись і милими словами находити дорогу для товарів рідної фабрики.

До ріжних людей — ріжно треба підходити. Один погляд на хату і вже орієнтується пропагаторка, хто тут живе — якої народности, чим можна собі здобути прихильність господині, як підійти. Маму зєднує собі через дитину, іншу господиню компліментом для її робіток і щойно тоді можна говорити про продукт з успіхом. Нераз господиня розговориться і тоді треба вислухати цілі історії з родинного життя, чи господарських клопотів. Найгірше, коли вже на перших відвідинах стріне пропагаторку нечемне приняття і збентежить її. Як тяжко після такого знову викликати усміх і свобідно і певно йти до другої хати! Але треба вчитися впертости.

Найкраще ставляться до пропагаторок наші робітничі, ремісничі і т. п. верстви. Все чемні, все раді, заявляють, що навіть тоді, коли продукт не був ще такий добрий як тепер, купували його, тимбільше будуть купувати тепер. Найбільше нечемностей треба вислухати від нашої інтелігенції, а найтяжчий є Львів. Хоч входимо тепер через кухню, то і тут часто тріснуть перед носом дверима, або відсилають на розмову зо служницею. Все твердять, що і так купують наші вироби і хоч обсерваційний змисл пропагаторки зразу покаже їй чужі вироби на полиці, стало не мають грошей ні часу на розмову.



Володимира Саляківна при праці.

Все чемні є жидівки, хоч майже ніколи не хочуть купити, бо купують свої вироби.

Тепер по найбільшій части їздить із станками на ярмарки, ринки і т. п. Це побіч жіночих анкет найприємніше. Хоч коли перший раз стала при станку, не могла видобути з себе ні слова, то тепер привикла. Наші люди горнуться і тиснуться до станок. Особливо на Волині, коли почують що це зо Львова та переконаються що це дійсно українці, то тиснуться і просто не пускають від себе. На показах по крамницях вже менше приємно. Пані неприступні і дивляться згори, не хочуть коштувати.

Прийшлося богато перенести ще від знайомих. Деякі товаришки, коли стрічали при праці — „не пізнавали". Спершу було прикро з цеї причини, але тепер нічого собі з цього не робить. Поширює рідний промисл і це не може нікому приносити встиду. А що добре працює, то на це доказ, що нераз представники чужих фірм, коли бачили як працює, хотіли її перетягнути до своєї фірми навіть на кращі умовини.

Хоч тяжка і не все вдячна праця пропагаторки, але дає теж радісні хвилини, та можність пізнавати нові околиці та нових людей.

ДІВЧА З МАСЛОСОЮЗУ.

Хіба можлива кооперативна анкета без „панночки з Маслосоюзу"? Вона ж уже ввійшла в літературу, ота привітна молода дівчина в білому чепчику й фартушку.

П. Марта Калитовська працює вже четвертий рік у крамниці при вул. Зеленій. Свіже, кругленьке личко, чорні оченята, невеличка постать, ось ціла Мартуся. Всі її тут знають і люблять. Бо коли великий рух вранці, вона вміє скоро і вправно всіх обслужити.

— Давніше нас перекидували зо склепу до склепу. А тепер ми вже довше сидимо на одному місці. Показалось, що краще працювати, коли ми добре знаємо свою клієнтелю, а вона нас.

— Коли найбільший рух? Звісно, вранці. Від пів до семої до девятої йде молоко. Від девятої до дванадцятої масло й яйця. Пополудні вже рух слабне і щойно ввечорі змагається.

— Кооперативна освіта? Що неділі влаштовує дирекція виклади з цієї ділянки. Окрім товарознавства вчать нас історії кооперації, а Маслосоюзу зокрема. Читаємо „Кооперативне Молочарство". Незабаром має бути іспит із того всего і ми вже боїмося, закінчує п. Марта з усміхом.

— Чи знаємо себе взаїмно, дівчата з Маслосоюзу? О, так! Пізнаємо себе на викладах та конференціях. Хоча склад наш доволі скоро зміняється. Панночки відходять на провінцію, або на іншу працю. Найчастіше виходять заміж...

— Але заміжних у нас немає. Коли панночка виходить заміж, може залишитись ще кілька місяців, але не довше.



Марта Калитовська з товаришкою.

СІЛЬСЬКА КРАМАРКА

П. Катерина Бордун є крамаркою в селі Оборошині коло Львова. Скінчила фахово-доповняючу школу у Львові, але до кравцювання не має великого замилування. Це обмежує до чотирьох стін, а вона воліє живу мінливу суспільну працю.

— Ви дивуєтесь, що я це називаю суспільною працею? О, це має велике значіння у селі, хто веде крамницю. Кооператива є свого роду осередком, що гуртує всіх на гутірку. Цілий день приходять на купно, і все забалакують. Про погоду, про свої клопоти, а що чувати і т. д. А ввечорі приходить справник, касієр та ще кілька господарів і знов провадять широкі розмови.

— Як довго крамниця відчинена? Підчас жнив мушу відчиняти $^1/_4$4 год., тепер $^1/_2$5 год. Зимою десь о 7-мій. А ввечорі замикаю, коли люди підуть.

— У селі є ще один польський і жидівський склеп. Але селяне горнуться дуже до кооперативи. Так перестерігають, щоб купувати у своїх, що аж диво! Якось одного разу треба було доповнити запас цикорії й наш візник не мав змоги вступити до Центросоюзу по новий запас і купив десь по дорозі Франка. Люди так допитувались, чому немає „Луни", що мені аж було соромно. І тому хоч нераз буває прикро, нема відпочинку, але коли бачу таку свідомість, це мене підбадьорює й заохочує знов до праці.

— А важко нераз буває. Від раннього ранку до пізньої ночі на ногах і нераз уночі теж! Бо ж я й ночую в кооперативі! Прийде ґазда й просить ґлявберської соли, бо корова захворіла, як же йому відмовити?

— Чи я не боюся ночувати? Я нічого не боюся! А крамниці не лишу, я ж відповідаю за неї. Відколи я крамаркою, не було ані одного манка!

КООПЕРАТИВНА ПРОПАГАТОРКА.

Зовсім нове звання створила потреба хвилі. Освідомлювати кооперативно селян і селянок, притягати їх до кооперативного діла, а потім слідкувати за їх поступом, ціле нове завдання.

Ірина Малицька працювала в Борщеві при П. О. С. К. Робота її не була одноманітна.

— Найбільше часу займали збіжеві анкети. Як це відбувалось? Я діставала район, кільканадцять сіл. Звичайно порозумілась перед тим із справником, щоб заповів анкету. Коли приїхали, зараз приступала до наради. Зясовувала



Катруся Бордун.

всі роди збіжжя, показувала зразки, пояснювала прикмети експортового збіжжя. Я знаюсь добре на пільному господарстві, бо в моєї мами є своя земля. Так, що скоро порозумівалась із селянами. Коли вкінці розказала їм про кооперативний скуп збіжжя, та свій експорт, вони горнулись до справи.

— І справді привозили збіжжя. Я працювала також як скупщиця для П. С. К. Їздила з магазиніром по довколишніх ярмарках і привозила нераз по кільканадесять фір.

Тут розказує п. Малицька кілька цікавих епізодів із своєї „ярмарочної" практики. Це нещобудь! Ярмарок, це свого роду збіжева біржа, де діють правила безпощадної конкуренції. Нажаль обсяг нашої анкети замалий, щоб їх тут обняти.

— А пізніше йшла така сама акція яєшна. Знову обіздки, анкети з господинями, наради. З господинями лекше було порозумітись, бо я вже знала їх із Жін. Секцій Господинь, що в них працювала. Взагалі з сільськими жінками в мене був дуже тісний контакт.

— Це придалось також при кооперативній акції. При слабших кооперативах у повіті старалась я втягати жінок у Надзірні Ради. Впровадила звичай, щоб та вибрана господиня їздила з крамарем по закупи до міста. Це помогло б



Ірина Малицька.

йому купити товар ходкий і абсолютно в селі потрібний. Не скажу, щоб це вдалось усюди перевести, але подекуди так.

— Натомість значно трудніше з членством жінок у кооперації. Здебільшого дає уділ чоловік і тоді вже жінці важко здобутись на нього. Правда, сільська жінка має свої доходи. Але з того молошного господарства вона мусить зодягнути себе й дітей та купити соли, сірників і нафти до хати. Так, що на уділ вже не стає їй спромоги.

— Але кооперативна свідомість велика. На анкетах мені жінки висували нераз такі аргументи за кооперацією, що я сама дивувалась, звідки вони їх взяли.

— Чому я покинула працю в повіті? Багато на це зложилось причин. А найважніша та, що Борщів лежить у пригазничій смузі.

КАСІЄРКА „НАРОДНЬОЇ ТОРГОВЛІ".

Пані Софія Тимцюрак уже від літ сидить за віконцем у централі. Її молодече обличчя, передчасно припорошене сивиною, мило всміхається до кожного клієнта.



Софія Тимцюрак.

— Я одержала семинарійну освіту, відповідає охоче на наше питання. Але не мала замилування до вчительства, скорше до бюрової роботи. Тому доповнила ще торговельний курс і в 1927. р. пішла на практику до крамниці „Нар. Торговлі" в Стрию. Як може знаєте, мусить кожна сила в нашій установі перейти всі щаблі склепової роботи. Обслуга покупця, розміщення товару, підручні книги — все це треба опанувати. Пізніше, здавши відповідний іспит, пішла я на склепову касієрку до Дрогобича, а по році до Львова.

— Чи багато жінок працює в „Нар. Торговлі"?

— Під цю пору працює у крамницях, бюрах, паківні чаю, какао і кави около 27, а в зимовій порі ще при пакуванні насіння, разом около 40 жіночих сил і то переважно абітурієнток середніх шкіл (явище характеристичне для наших часів).

Коли зважити, що НТ не може приймати до крамниць продавниць, а тільки хлопців, бо двигання мішків, скринь не підходить дівчатам, то наведені числа дають 14, а в бюрі 20 відсотків працюючих жінок. Додаю, що в бюрах сповняють жінки працю не підрядну, але нарівні з мужчинами.

— Чи передше приймала НТ. жінок до праці?

— Вже в 1886. р. (3 роки від свого оснування) почали приймати жінок на працю до НТ. Тут спімну добрим-теплим словом дир. основця НТ. Апольона Ничай, що в році 1880 у своїх писаннях накликав навчати дівчат на рівні з хлопцями. Тому він і Василь Нагірний реалізували цю думку в життї і тоді вже бачимо на відповідальному пості начальниці складу в Дрогобичі Марію Тиховичеву. Опісля багато жінок працювало, або бодай одержало фаховий вишкіл, а між ними значне число вибилося на самостійних діячок у торговельних, або промислових підприємствах, як п. Олена Левицька, власничка фабрики пасти „Зоря" і п. Олена Грозикова, влас. пансіону в Дорі.

— Чи працюєте над кооперативним освідомленням покупнів-жінок?

Нашим завданням є приєднати, як найбільше жінок до нашої установи, бож хто має більший вплив на це у кого і які товарі купувати як не жінки-господині? Вони повинні інтересуватися складами НТ., входити до контрольних комітетів при складах НТ. та впливати ясно і отверто на усунення ухиблень, як що такі покажуться.



Мгр. Дора Біленька

ПРАВНИЧКА.

Мгр. Дора Біленька працює від пяти літ у правничому виділі Кооп. Банку „Дністер". Але не покидає теж адвокатської практики. За два роки (може ще зміниться закон про адвокатську практику?) скінчиться практика, можна буде думати про власну канцелярію, очевидно не покидаючи заступництва правних справ „Дністра", Такі пляни на будуче молодої правнички. А теперішня праця? Правний відділ займається по найбільшій частині стяганням позичок. Праця цікава. Дає можність зустрічі з людьми і їхніми справами. Але має теж свої тіни.

Часто доводиться читати листи й вислухувати просьби про те, що „стягається останню кожушину". Хотілось би, щоб хоч кооперативна інституція не мусіла займатися цим „стяганням останньої кожушини". Але щож, такі думки не йдуть у парі з вимогами дійсности. Треба нераз замикати уха на благання і виконувати строго своє завдання. Зрештою кожний петент, той, що старається за позичку, чи той, що відтягає екзекуцію, все розпоряджає цілою масою нещасть, що сиплються на його голову. Кожний лист повний хворіб, градів, дощів, зараз. Треба бути добрим обсерватором і психольогом, може й інтуіцією відчувати де говорить справжня нужда, а де тільки сприт і хитрість і тоді або йти на можливі уступки, або стосувати крайні букви твердого права.

Умовини праці жінок в „Дністрі" до певної міри мають уже свою традицію. У „Дністрі" віддавна працює досить багато жінок, але не треба думати, що на те вплинула „поступовість" давніх провідників банку. Ішло тільки про те, щоб мати дешеві сили, що виконують деяку працю навіть краще, ніж мужчини.

Який засяг праці мгр. Біленької? Переважно полагоджує справи в суді. Там дуже добре ставляться до жінок-апліканток. Рідко трапляється суддя, що його сам вид жіночого правника випроваджує з рівноваги.

А кооперативні зацікавлення співрозмовниці? Належить до Т-ва Укр. Кооператорів і бере участь у його імпрезах. Читає кооперативну пресу.

МАШИНІСТКА

„Вже третій рік працюю в Ревізійному Союзі Українських Кооператив" розказує п. Слава Ганкевич машиністка ревізійного відділу РСУК. „Маю семінарійну матуру і навіть учила деякий час в Р. Ш. у Чорткові. Але потім занедужала, школа перестала існувати і прийшлося сидіти дома".

„Вже тоді кооперативна ідея не була мені чужа. У семінарі в Станиславові вели ми кооперативу і познайомилися з кооперативною ідеєю на окремих годинах кооперації. Директор Джердж сам запалений кооператор, вмів і нас запалити до цього діла. Зрештою і сестра моя була завзятою кооператоркою. Вона працювала в ПСК у Чорткові і там теж я дістала практику та мала змогу навчитися писати на машині. Потім дісталась до РСУК і працювала як машиністка, а потім якийсь час помагала в реґістратурі. На деякий час була приділена до телефонічної централі. Ця праця вимагає вічної напруги нервів! Треба добре орієнтуватися у всьому бюрі, швидко находити властиву відповідь, орієнтуватися не тільки в розміщенні ріжних бюр і відділів, але нераз в деяких справах. Напружлива і нервова праця. Вічні дзвінки, по кілька нараз, і щораз нові запити...

Потім була машиністкою директора Організаційного Відділу О. Луцького. Хоч і тут праця була нераз поспішна (треба було нераз наоспіх писати важні



Слава Ганкевич.

письма), але почувалася дуже добре. Ця праця вже більше їй відповідає. Тепер пише на машині в Ревізійному Відділі. Веде кореспонденцію, що буває нераз дуже цікава, а коли поприїзджають ревізори з ревізій, звідомлення з ревізій та поревізійні письма до кооператив. Це останнє трохи одноманітне, а щоб добре писати треба мати деяку практику.

Працю свою люблю. Добрі відносини в бюрі, як і теж свідомість, що працюю в кооперативній централі складаються на це, що не хотіла б заміняти своєї праці за іншу і деинде".

ПАКІВНИЦЯ.

За довгими столами, у білих чіпчиках — працює тридцять молодих жінок у паківні „Суспільного Промислу". Працею проводить молоденька начальниця відділу Евстахія Гопківна. У „Суспільному Промислі" працює 5 літ, отже майже від початку існування кооперативи (С. Пром. обходив недавно 5-ліття). Тоді було їх шість. Від року є начальницею свого відділу. Працюючи кілька літ при пакуванні, добре знає всі труднощі цієї праці, тому має зрозуміння для других. Була одною з перших працівниць із матурою, що зголосилася до праці у фабриці, тепер є їх уже 15 на 30 усіх працівниць. Не хотілось безділльно ждати, аж може приймуть на посаду, дісталась тут і хоч час до часу питає ще за вістями з кураторії, то не привязує вже до цього аж такої ваги. Бож у „Суспільному Промислі" працюється добре.

Чи дається відчувати, що це кооперативне підприємство? О так. Особливо тепер у новому будинку умовини праці бездоганні. Працівнички організуються, працюють над спільним договором, магимуть своїх мужів довіря, секцію СУПРУГ-а. Є добре співжиття між працівницями. Працюють над кооперативним освідомленням, уладжують виклади й імпрези, та ходять на виклади, уладжувані Дирекцією.

До завдань начальниці належить зладити плян праці. Одностайна праця, хоч виробляє зручність, але теж вичерпує, тому теж робітниці міняються. Начальниця визначує приділи праці. Щоденно по роботі кожна дістає назначену працю на завтра. Начальниця відбирає і закнижковує товар, що приходить і відходить з робітні, старається про матеріяли до праці (наліпки і т. п.).

Знайомі з інших підприємств завидують мені, що працюю в „Суспільному Промислі" — каже з радісним усміхом п. Гопківна і це найліпше хіба свідоцтво для відносин праці цеї кооперативної фабрики.

КООПЕРАЦІЯ — ГОСПОДИНЯМ

Поміж усіми кооперативними організаціями мабуть шведська має найкраще наладнану співпрацю з господинями. Поминаючи уже сталі клюби, які існують при міських кооперативах, а де жінки мають можність сходитись на реферати, або й без рефератів просто на те, щоби поділитися з собою думками і спостереженнями про кооперативні крамниці, чи кооперативні вироби. Управи кооператив радо прислухуються голосам досвідчених господинь та йдуть на зустріч їхніх вимогам. Але на тому не кінець. Шведська кооперація організує теж і уладжує спільні господарські уладження для жінок, що не мають можности самі провадити свої господарства. Отже спільні, прекрасно вивінувані на високому поземі кухні, пральні і т. п.

Останніми часами почала кооперація акцію за поширенням технічних господарських уліпшень. Отже всякого роду електричні замітачки, електричні кухні, залізка, умивальки, дрібне і більше-уліпшене начиння — все те пропагує кооперація. Але не тільки розпропаговує. Бо що із цього, що жінки будуть переконані про доцільність чи навіть конечність якогось нового уладження, коли не матимуть змоги такого уладження набути? Бо ніде правди



Евстахія Гопківна

Семен Юхимів.

ЧАРІВНИЦЯ

(Передруковано з ГКЧ. ч. 13. 1937.)

Кооператива „Гурт", кажуть, має тепер „реґулярну" Управу.

Ніби, міркуючи по-людському, то ця Управа таки своє діло робить. І навіть точно робить. Справник, возьмім, кожного четверга до кооперативної крамниці заходить. Позаписує яких товарів бракує, часом загляне чи плювачка в куті чорніє — й... бувайте здорові!

Касієр кожного вечора заходить, відбере денний торг, ніде не загляне, бо це не його діло — й бувайте...

Книговодець знову ж кожної пятниці тут заходить. Приїде справник з товаром, а той від нього всі посвідки й фактури під паху — й бувайте...

Ні, не кажу правди. Часом він іще курить. Чотири „ценкі" викурить, а двох слів не скаже. Така повага!

А власне всі три вони такі поважні. Справник навіть бороду запустив, а ті два козацькі вуси.

Ще мушу сказати, що правда, що не знають вони — що таке манко!

Вже кілька разів приїздив до тієї кооперативи люстратор, та завжди одне каже:

— Чесні люди ті директори, але ж більш вони урядовці, ніж кооператори. Душі в них нема кооперативної...

Бувало так уже до них промовляє, а вони слухають і справник бороду гладить, а ті два при вусах танцюють. Словечком рішучим жаден не обізветься: чи сяк, чи так, чи згодні з тією думкою, чи як...

Хіба, що справник несподівано випалить:

— А коні то я вам сьогодні добрі підшукав, що найдалі за годину дома будете!

Тоді тому люстраторові й говорити відхочеться.

Але, не бійтеся, второпний він був. Приїздить він якось на люстрацію, закінчив і каже:

— Все, як звичайно, у вас добре, тільки крамаря вашого я на часок до Союзу заберу, а вам тут крамарку на той час пришлю.

А Управа, щоб хоч вусом моргнула.

— Що ж, — кажуть — як добру кавцію до каси покладе, може й від завтра за прилавок ставати!

Другого дня вранці справникові жеребці — крамарку привезли.

Управа до крамниці кавцію відбирати, зайшли — та й з дива аж шапки забули скинути.

Прошу вас, за прилавком: головка русява, очі — незабудьки сині, щічки черлені, заговорить — на зубках вишня зацвітає, засміється — сопілка грає.

Через годину підметено, на полицях ні порошинки, крамниця не та, що була.

А кімнатка по другому боці, де досі склад усякого шкамаття був, на третій день вибілена, та й вимита, по середині стіл, кругом лави, а на столі розгорнені часописи. Хоче хто посидіти, погуторити, закурити, — іде до тієї кімнатки, бо в крамниці недогідно.

А за якийсь часок, глянь:

Справник бороду зголив, а ті два другі вуси на англійський лад перевели.

Крамарці годять, бо вона все знає.

І стали говірливі, й до членів привітні, бо знають, що Г. К. Ч. пише, та й що це таке кооперація!

А коли вже ця крамарочка гожа від'їздила, то її за білу ручку брали, довго прощалися та й міцно запевняли, що так, як їх навчила, так уже завжди буде, щоб тільки про них не забувала...

Отаке втяла молода крамарка мудра, чарівниця синьоока.

діти, як самі про те знаємо — усі ті надзвичайні речі, що так дуже придались би у нашому господарстві далеко для нас задорогі. І не тільки у нас. Навіть у багатшій Швеції доступні вони тільки деяким верствам, а тим, що найтяжче і може найбільше потребують улекшення в праці, всі ці технічні винаходи зовсім недоступні. Томуто шведська кооперація постановила уможливити господиням доступ до цих річей і почала планову акцію. З одної сторони переговорює вона з фабрикантами тих виробів, які кооперативні фабрики ще не виробляють, щоб вони обнизили ціни тих предметів так, щоб були доступні широкому загалові членів кооперації. Дальше збирає кооперативний провід фонди на масовий закуп цих предметів, щоб потім могти віддати їх на догідних умовинах своїм членам. Як бачимо шведська кооперація дбає всесторонньо про добро своїх членів, дбає про те, щоб облегшити працю господиням.

У найближчий четвер
дня 6. жовтня
побачимо

ОСТАННІ ЗИМОВІ ПЕРЕРІБКИ
на показі „Нової Хати"
Львів, Ринок 39.

ҐОҐОДЗИ, ОГІРКИ-НАСІННИКИ, ЖУРАВИНА.
Початок год. 6-та.

Ті, що відійшли

КЛИМЕНТИНА ЛИСИНЕЦЬКА.

І знов відійшла від нас одна з перших наших піонірок, співробітниць Наталії Кобринської, визначна діячка, передовсім у ділянці етнографії й гуцульського мистецтва, Климентина з Авдиковських Лисинецька.

Прийшла на світ 15. IV. 1851. р. у Бабинцях над Дністром, у священичій сімї. З родинного дому винесла любов до всего, що рідне, та почуття обовязку невсипущої праці для рідного народу. Вийшла заміж за о. Емануїла Лисинецького, та разом із ним, у Васильківцях під Гусятином віддалася з великою посвятою громадській праці. Належала до цих наших передових жінок, що разом із Н. Кобринською заклали „Жіночу Громаду“, відтак була членом-основником „Союзу Українок“.

Коли чоловік Покійної перенісся 1896. р. до Космача, на Гуцульщину, Вона зачала тут свою всесторонну й живу діяльність, якою записалася золотими буквами в історії української етнографії та гуцульського мистецтва. Покійна освідомлювала та організувала космацьких гуцулів, приходила їм із помічною рукою в нещасливих випадках і недугах, опікувалась сиротами. Була членом-основником усіх наших космацьких установ, організувала й сама вела курси для неграмотних, давала виклади, позичала книжки; згуртувала при читальні „Просвіти“ жіноцтво, яке пізніше заложило дуже діяльний Кружок „Союзу Українок“.

Одначе найбільші заслуги поклала Покійна, збираючи зразки гуцульського мистецтва, записуючи пісні, перекази, звичаї, тощо. Володимир Шухевич міг видати свою знамениту „Гуцульщину“ тільки завдяки співпраці Покійної, що її записки та інформації ввійшли до II., III., IV., і головно до V. тому (не тільки за підписом, але й багато без підпису). Покійна мала незвичайну память і була немов живою енциклопедією Гуцульщини, В. Шухевич вів із Покійною живу переписку, та від Неї черпав переважно всякі інформації, аж до найменших подробиць, до своєї „Гуцульщини“.

Покійна перша звернула увагу на красу космацьких писанок, не тільки українському громадянству, але й ширшому світові, Вона висилала космацькі писанки й гуцульські манекіни на ріжні вистави, м. ін. до Відня, Парижа й навіть до Америки. Опікувалась гуцульським мистецтвом та зацікавлювала ним загал. За її почином і заходами відбулася в Коломиї в 1912. р. гуцульська мистецька вистава, що мала великий успіх, Вона зорганізувала на цій виставі гуцульське весілля з Космача.

Своїх поглядів боронила теж пером. В „Ділі“ містила фейлетони і статті, м. ін. п. з. „Голос попаді“, під псевдонімом „Гуцулка“.

Коли Космач заняли російські війська, Покійна давала воякам-українцям українські книжки, ширила серед них національну свідомість.

У свому гостинному домі приймала радо українських малярів, як Ол. Новаківського, Д. Горняткевича, Гр. Смольського, Мих. Мороза й ін., виявляючи велике зацікавлення мистецькими справами.

Попри свою велику громадську працю займалась вихованням своїх дітей, сина й шістьох доньок, що всі дістали освіту в Чернівцях. Найстарший син є адвокатом у Болехові; з доньок Ольга вийшла заміж за о. Мих. Сімовича, Ґенерального Вікарія для гр.-католиків українців на Буковині, Володимира за о. дек. Апольона Сімовича з Рожнова, Клявдія за дир. школи Олексюка в м. Суховерхові на Буковині, Леонтина (незаміжня) веде свій пансіон у Космачі, Ірина вийшла заміж за през. суду в Хотині у Бесарабії, наймолодша Ксеня — за ради. С. Добрянського, ком. почти у Кракові. По смерти свого чоловіка, о. Емануїла, занепала на здоровлю. Ще 7 літ прожила з паралїжем ніг, і померла 5. вересня 1938. р. Величаві похорони відбулись при участи священиків: о. О. Каменецького з Космача, о. К. Бахталовського зо Стопчатова, та о. Бабина з Пістиня, рідні, літників і численних космацьких громадян. Над відкритою могилою промовив місцевий парох, о. О. Каменецький, що підніс великі заслуги Покійної як діячки на полі етнографії, зразкової жінки, матері і громадянки-патріотки, примірної християнки. Трембіти рознесли по широкій космацькій кітловині й по всіх зелених верхах, що чарівним вінцем окружають Космач, сумну вістку, що довголітня космацька Їмость, провідниця жіноцтва, опікунка сиріт, відійшла на вічний спочинок. Нехай гуцульська земля, яку Покійна так гаряче полюбила, буде Їй пером! Вічна Їй Память!

І. Д.

СТЕФАНІЯ ТАРНОВЕЦЬКА.

Померла Стефа Тарновецька!

Така потрібна своїй рослій трійці: мужеві й синам, така незаступна для своєї донечки! Така потрібна мені й вам, друзям її, кожному, хто її пізнав і полюбив, — бо полюбити мусів — нам усім, що бували в Неї, що пізнали її шляхотну, погідну, радісну душу...

Якраз Вона відійти мусіла! Так передвчасно!

Та годі! — Не розгадати нам незбагнутої тайни.

Не розгадати! — Хоч важке, непрогонне „Чому“ ридає в серці.

Ридає, докоряє, питає...

Тиша у відповідь людській розпуці. Святе мовчання, що каже нам коритись. Коритися бо — над нами Бог!

І відвертається думка від сумного похоронного голосіння. Лине в минуле... Наче дуровий — погідний акорд, що на ледвичутню розраду-надію кінчить мольове „Вічная“, оживають спомини

Тямите?

Бувало зійдемося в Неї...

Стіни поприбирані образами, що завдяки великому ентузіязмові Покійної для мистецтва живуть, говорять до нас, гордістю, радістю наповняють: Наше, українське мистецтво! Стіл — повнишиваний — заставлений всяким добром, що його в її хаті для гостей ніколи не збувало, правдива українська гостинність. А все це подане з такою сердешністю, усміхом, щирістю, що здавалося — ми вже не у Львові серед крізи та скваршених лиць, а десь на козацькому хуторі... Ввижались за вікном сади вишневі і здавалось ось-ось увійдуть у хату козаки, стрільці... Заквітчають маками дівчата і піде гутірка, що аж мури стрепенуться.

Найкраща дружина й мати, найщиріша українка, була Покійна приятелькою людства. Голодному вміла ніжно подати страву, потребуючого одягнути, зболілого розрадити, бездомного пригорнути. Перемалася чужим горем більш, як своїм, — а свої власні турботи ховала все глибоко, щоб друзям своїм не затьмити ні на мент радости життя ізза Своєї причини. Строга там, де тяжіла на Ній відвічальність, — ніжна, чутлива, там де могла нести розраду, глибоко записалась найкращим спомином в серцях друзів своїх, яких ряди цілі оставила...

„Ой нагнувся дуб високий понад
став...
Ти далеко — світ широкий —
а я сам...“

І знов біль ізза неповоротної страти бере гору над тихими гармонійними споминами...

Лиш небо, високе, голубе небо, що розгорнулось над Її могилою, спокійно глядить на очі, що шукають Її десь там, у Невідомому...

Спокоєм шумлять високі дерева, наче молитву: „І коли Великий Боже узнаєш мене гідним оглядати Тебе, поклич мене до себе“...

Праведний Дух Її живе у наших серцях, Учив він любити рідне і працювати для своїх, учив боротися і гартуватись, учив кохати красу, нести поміч і розраду, а собою не турбувати друзів.

Усе Погідна, все Радісна, безгранично Добра, Щира, вчила Покійна нас усіх шляхотности...

Тому спокійно шумлять дерева.

Тому крізь сльози бачуть очі над Її могилою сонце.

Тому розпучливий, важкий докір: „Чому“ втихомирює синє-голубе небо, — небо, що вічність розуміє.

О. В.

ЕМІЛІЯ ШАФРАНСЬКА.

Емілія з Домбровських Шафранська була чужинка. Та заміжня за українцем, вона стала рідким прикладом того, що полька може прихилитись до українського народу. Була членом українських установ і працювала в них активно. А найкращий доказ її здисциплінованя це те, що по смерти передала половину свого майна на українські цілі. Лишила записи для Нар. Лічниці, церкви св. Юра, хлопячої й дівочої ремісничої бурси.

Вдячне українське громадянство збереже її гарно в памяті.

Л. Б.

Подбаймо про куток до науки нашої дитини



Затишний, добре освітлений куток до праці. Вечером освітлює бюркова стояча лямпка. Вигідне крісло з опертям.

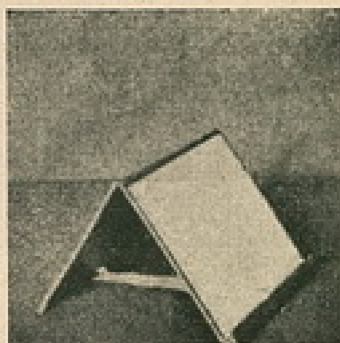
Кожна праця зуживає певну скількість енергії і викликує змучення нашого організму. Чисто фізичної праці, ані чисто умової немає, виступають вони в парі. Праця шкільної дітвори на око виглядає працею умовою, але довший примус сидячої позиції є вже працею фізичною. Читання напружує мязи очей, мязи шиї і плечей, бо дитина мусить утримати певну позицію при читанні.

Отже, як бачимо з повищих рядків, праця шкільної дітвори, це рід праці дуже складної.

Томуто мусимо подбати про те, щоб створити для дитини такі услівя праці, які дали б їй можність виконувати працю, зуживаючи можливо найменше енергії. Менше зужиття енергії припізнить змучення, що впливає дуже зле на дитячий організм.

Одна з найважніших справ у тій ділянці, це відповідне приміщення дитини на час науки.

Кімната, що в ній дитина має вчитися, мусить бути добре вивітрена; коли це буде їдальня, то по обіді треба відчинити вікно, щоб вийшли кулінарні запахи. Температура в цій кімнаті повинна виносити 17—19° С.



Підпора на книжки, щоб заховати відповідний кут нахилення книжки. Може бути зроблена з дерева, дроту, бляхи.

Невідповідна температура при умовій праці дуже перешкоджає. Треба памятати, що умова праця є спокійна і не витворює такої скількости тепла, як при руху. Добре освітлення є рівнож дуже важне. Освітлення повинно падати з лівої сторони, або зпереду. Ніколи ззаду, чи з правої сторони, бо тоді дитина сама собі його заслонює. Освітлення штучне мусить давати ясне світло, бо занадто темне освітлення викличе короткозорість. Позиція при читанні мусить бути свобідна і можливо вигідна. Не можна перехиляти голови і шиї надто наперед, бо це утруднює круження крови. Віддалення очей має бути 30—40 цм. Книжку треба тримати похило під кутом 30—40°. До цього можуть собі діти зробити спеціяльну підпорку. Коли такої немає, може дитина підложити якісь інші книжки. Височина стола і крісла мусить бути дібрана до височини дитини.

Ті направду скромні і прості вимоги можна виконати в кожному домі без спеціяльних зусиль. Добре є, як в осені, чи весною дитина може вчитись на свіжому воздусі. Може це бути балькон, чи тераса, але на спокійній вулиці, чи в городі.

Дуже добре, коли дитина має змогу вчитися в городі при столику, в затишнім кутку. В городі може дитина по науці, чи в часі науки коротку хвилю перейтися чи побігати на свіжому воздусі. Перерв домагається сам організм дитини, а нам не вільно забороняти цього. Дитина мучиться значно скорше, як дорослий і не можемо власною мірою міряти її втоми. Коли дитина зачинає крутитись на кріслі, нехай встане і поруханться хвилю, бо в противному разі замість вчитися, думає „якби то добре було встати і трохи побігати". Ми лиш повинні вважати, щоб перерва не була за довга.

Лиш доброї волі і крихітка охоти з нашої сторони зменшить змучення шкільної дітвори на половину і охоронить від всяких болів голови, окулярів, анемій і т. д.



Діти при праці. Поземе уложення книжок, каламар із чорнилом по лівій стороні — це хиби, що їх треба поправити.

Олена Бережницька-Будзова

Осінні роботи на давньому квітнику

Квітник, що вліті пишався безліччю пахучих квітів, ще й тепер восені виглядає чепурно. Цвітуть ще рясно гвоздики, братки, рожі, геліотропи, далії, огники, канни, настурції (жерявки), мушкательки, беґонії, айстри, петунії, вервени, сальвії тощо. Проте вимагає квітник восені спеціяльної дбайливости й догляду, бо грозить йому щодня небезпека осінніх приморозків і слоти. Дощі й мороз нищуть квіти й листки, вітер здуває пелюстки квітів на грядки, травники й стежечки та засмічує квітничок. Тому слід щоденно переглядати ростини на квітнику, збирати зогниле й відпадаюче та сухе листя, обтинати перецвілі квіти та сухе бадилля. Під впливом осінньої вогкости стежечки заростають травою й треба їх щораз зішкрябувати й замітати.

Травники слід скосити ще перед зимою, а пізною осінню розкинути на них мервистий обірник. Назагал добре плеканий травник триває 5—6 літ. Старші травники перекопуємо восені з погноями, а на весну розправляємо й вирівнюємо поверхню та засіваємо траву наново.

Пожовкле сухе листя дерев і кущів згортати на купу. Воно придасться до накривання деяких ростин перед морозом.

У вересні найкраща пора висаджувати на грядки розсаду братків, стократок, сибірських ляків, гвоздиків. Розсаду, посіяну в червні або липні на окремій грядочці (на розсаднику) десь з боку городчика, або в скриночках, пересаджуємо з розсадника на квітник у те місце, де вже вони й остануть. Перед висадженням їх на квітник, слід землю погноїти й перекопати та розправити граблями, а всяку хопту виполоти. Братчики й незабудьки садити в відступах 10 цм, гвоздики 20 цм, ляки 15 цм, стократки 10 цм.

У парнику (інспекті), якщо він заложений ще торік, накрити землю в скринях грубо коровячим обірником, а довкола обложити свіжим кінським погноєм, щоб у лютні або березні можна землю в інспекті перекопати й засіяти розсаду квітів і ранню ярину (редьківцю, шпінат). Такий парник називаємо зимним, але він дуже пригожий до плекання квітової розсади.

Перекопування й навоження. Восені, здебільша в жовтні, а деколи навіть уже в вересні сильні приморозки нищуть за одну ніч наш квітник. Тоді починається найбільша й нагляча робота. Доки ще земля незамерзла, слід її перекопати з погноями.

На квітнику, зокрема там, де ростуть зимотривалі ростини, копати землю доволі трудно. Всетаки скопати її мусимо й підсилити навозами, щоб виснажену землю збагатити мінеральними солями для дальшого зросту ростин. Але на давньому квітнику не стосуємо вже перекопки (реґулівки), лише звичайне копання, уважаючи, щоб не знищити зимотривалих ростин, ані контурів грядок і рабат квітника. Копати обережно, щоб не скалічити й не нарушити особливо цих ростин, що не люблять пересаджування, як наприклад: коситнів, білої лелії, нарцизів, півоній. Їх слід лишити в спокою довгими роками на тому самому місці, а пересаджувати лише тоді, коли їм затісно, бо вже їх на одному місці загусто, та ще й коли до цього відповідня пора (серпень).

Перед осінним копанням грядок квітника слід заздалегідь постаратися коровячих погноїв. Відтак вичистити городчик з усякого сухого бадилля, повиймати підпори, патички й палики, пообтинати промерзлі й сухі гілки, а мечики (Gladiolus) й далії викопати і просушити на продувному місці, назначити на картонових, або деревяних табличках назви, або бодай коліри кожної далії зокрема й прикріпити таблички до кожної, скосити травники, вичистити стежечки, виполоти і вичистити живопліт. Щойно тоді розправити погної на грядки й перекопати грядки, кожну зокрема. Грядочки, що на них у вересні садиться братчики, гвоздики, тощо, слід навезти й перекопати перед висадженням розсади. Оскільки на скопаних грядочках не висаджуємо ніяких ростин, не треба скопаної землі розправляти граблями, але лишити її в грубих брилах до весни. Хто має на якійсь грядочці ґрунтові гіяцинти й тульпани, а не переніс їх після відквіту на розсадник, мусить і цю грядку підсилити навозом (перегнилим або компостом), а опісля скопати землю дуже обережно й неглибоко (обсапати) та вирівняти поверхню граблями й накрити перед морозом сухим листям і чатинням.

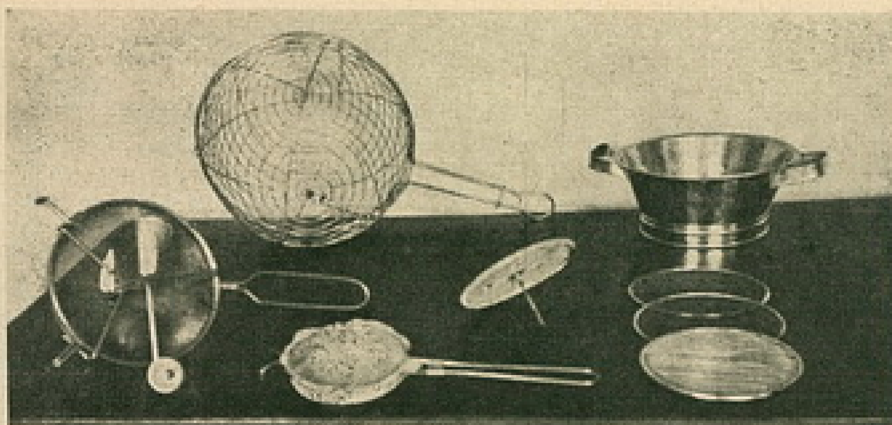
Цибулькові ростини (гіяцинти, тульпани, шафрани, підсніжки, тацети, шафірки, евентуально й нарцизи, рис. 12) садити в половині жовтня на грядку. Ці квіти дають побажаний ефект тоді, коли їх посадити багато разом (а не одинцем), близько оден від одного та ще й групами одноколірові, або в двох відтінях, найліпше контрастових. Тому слід уважати, щоб садити їх по колірам, передбачуючи майбутній вигляд цілої цвітучої навесну грядки. Деякі комбінації красок виходять на квітнику дуже добре, наприклад білий із жовтим, білий з червоним, жовтий з фіолєтним, або синім, жовтий з червоним, а навіть ясно рожевий з червоним.

Не можна садити цибулькових ростин на свіжо погноєній землі, бо їх цибулі гниють. Найліпше підходить їм глинкувата земля, погноєна перед роком, або двома, а найкраще земля перероблена з компостом. Гіяцинти садити 10—12 цм завглибшки, тульпани 6—8 цм, ростини, що їх цибульки маленькі, ще плитше. Чим більші цибульки, тим дальше їх садимо. Звичайно, як глибоко, так далеко одна від одної. Цибулькові ростини не люблять надміру води в грунті, бо їх цибульки гниють і тому садимо їх звичайно на підвищеній грядці. Можна їх садити в 2—3 родах разом, наприклад тульпани, гіяцинти й шафірки, але тоді найвище (посередині грядки) садити найвищі ростом (тульпани), нижче гіяцинти, а беріжком шафірки або підсніжки. Хто має цибульки цих квітів з вазонової годівлі, може їх теж посадити в грунт. Зацвітуть навесну. На зиму слід грядку накрити листям, або чатинням.

ДРІБНЕ, АЛЕ ПРАКТИЧНЕ...

РІЖНОГО РОДУ СИТА.

1. Дротяна куля до полокання ярини просто під водотягом. — 2. Сито до перетирання ярини, мармеляди. — 3. Ситко з полотенцем до цідження страв для дітей. — 4. Ситко до зливу при водотязі, забезпечує проводи перед занечищенням. — 5. Ситко до цідження з трьома вкладами ріжної густоти.



Н. Гаврих-Костецька

ОВОЧІ

(Реферат, відчитаний на показі дня 10-го вересня 1938 року.)

Овочі це лік — добродійство для нашого організму, а властиво якось так не доцінюваний. Знаємо добре, що кожний організм живий потребує до свого розвою певну скількість хемічних складників, з яких він сам є збудований. До цього ще доходить певна скількість складників, що їх зуживає наш організм на рух, працю і т. д.

Наш організм потребує білка, вуглеводанів, товщу, солей мінеральних і вітамін. Під оглядом дієтетичним овочі є дуже зближені до городини; головна їх вартість це велика скількість мінеральних солей, вітамін, ензимів, так що відношення води до сухої матерії є дуже велике. Через цей великий процент води енерґетична вартість (сила руху) є дуже мала. Одиноким енерґетичним матеріялом це цукор — кваси. В дозрілих овочах коміркова плязма є лиш тоненькою стінкою. Тому то скількість білка в овочах є мінімальна. Велика скількість квасів в овочах збільшує виділювання шлункових соків. Через це улекшує шлункові травлення. Клітинник овочів побуджує хробачковий рух кишок.

Овочі, як зрештою всі продукти мають найбільшу дієтетичну вартість у сирому стані. Найбільші запаси вітамін, мінеральних солей, ензимів знаходяться безпосередно під шкіркою. Сирі овочі можуть служити, як дуже добрий додаток до ріжних страв (пр. бурячки з сирими яблуками, застуджений риж, налисники, бішкоптова руляда). Перетерті сирі суниці додані до квасного молока з відповідним додатком цукру, дають знамениту зупу на гарячі дні літа. Крім цього з сирих покраяних, чи перетертих овочів можна приладити дуже смачні й освіжливі кисілі, креми, пінки.

Під зглядом мінеральної вартости можна овочі угрупувати як слідує:

Вапно:	Фосфор:	Залізо:
рабарбар	рабарбар	рабарбар
суниці	малини	суниці
помаранчі	суниці	черниці
малини	ожини	ожини
фіґи	грушки	фіґи
ожини	помаранчі	малини
черниці	вишні	банани
вишні	сливки	вишні
сливки	яблука	яблука
грушки		помаранчі
яблука		

Перейдім тепер по черзі менш більш коротко овочі, що їх стрічаємо і вживаємо дуже часто.

Яблуко.

Стокальорова пайка яблука важить 16 дкг. Це є одно досить велике яблуко; приносить 0,26 пайок білка, 0.52 вапна, 0,45 фосфору, 0,96 заліза.

Порівнаймо з помаранчою. — Стокальорійна пайка 20 дкг. — є це одна велика помаранча. Приносить 0.6 пайок білка, 3,8 пайок вапна, 0.9 фосфору, 0,8 заліза.

Вітаміни А і Б має однакову скількість яблуко і помаранча. Вітаміни Ц має більше помаранча.

Цитрина приносить подібні складники, як помаранча, однак є більше розповсюднена, через нижчу її ціну, доступну в деяких місяцях для кожного. Найбільше розповсюднене уживання цитринового соку, що має велику вітаміновy і мінеральну вартість.

Лісні ягоди.

З наших овочів велике значіння для піднесення вартости нашої поживи можуть мати дешеві і розповсюднені лісні ягоди. Надаються вони до сирої їжі, ріжного роду страв, і на зимові консерви. Почавши від весни до пізньої осени, а навіть зимою є ще якісь ягоди на ринку, пр. суниці, малини, черниці, ожини, гогодзи, журавина. Під взглядом вартости вапна і фосфору стоять на першім місці суниці і малини. Під оглядом вартости заліза перше місце займають черниці і суниці. Пересічна одна порція ягід становить стокальорову пайку.

Оскільки ягоди мають велике значіння як джерело мінеральних солей, так під оглядом вітамінової вартости уступають місця іншим овочам. Найбільшу вартість вітамінову серед ягід мають малини і суниці. Крім цього ягоди мають велику скількість органічних квасів і ензимів, що ділає дуже добре на травлення.

На спеціяльну увагу заслуговує журавина, одна з найдешевших ягід, а тим пожиточніша, що появляється на ринках міських в зимових місяцях, коли ціна інших овочів вже висока. Отже є загально доступна для всіх і може при відживі нашої родини заступити інші овочі. Ґаляретка, кисіль, як рівнож заквашування страв журавиною в цьому часі є неоцінені.

Гоґодзи — уживані на перерібки, є дуже тривалі і дешеві, а прилагоджування їх вимагає малого вкладу праці. Як додаток до мяс підчас зими приносить дуже пожадане уріжнородення.

Всі лісні ягоди можна дуже добре переховати пастеризовані в фляшках, що дає нам змогу переховувати їх у якійсь формі на зимові місяці.

Рабарбар.

Досить трудно зачислити била листя рабарбару до овочів, однак під взглядом дієтетичним і кулінарним з овочами мають дуже багато спільного. Вартість енергетична є дуже низька, щойно 43 дкг рабарбару дає нам 100 кал.

Рабарбар має велику скількість квасів, що в певних випадках є дуже побажане. Але надуживання рабарбару може бути навіть шкідливе, з огляду на щавян потасу, що в більшій скількості є шкідливий.

Найкраще споживати овочі сирі. А сирі овочі можете їсти якби в ріжних формах:

1. Це овочі подані **в природній формі** без жадного додатку (яблука, грушки), або з цукром як пр. ягоди.

На це надаються овочі першої якости, гарні, дуже смашні, і не надгнилі чи надбиті і т. д.

В той спосіб подаємо овочі на лакоминки по обіді, якусь скромну гостину і т. д.

2. Це рівнож овочі сирі, але в формі **салати.** Це є дрібно краяні, можливо ріжні роди овочів, можуть бути вже гіршої якости, знищені у своїй формі, бо в сумі це так, чи так робиться одна су-

цільна маса, доправлена чи то самим цукром, чи соковиком (сиропом).

До сирівки може прийти, як заправа чи форма прикраси — вино, бита кремова сметанка, застуджена овочева ґаляретка.

Надається дуже добре на всі можливости, чи то для родини, чи то на гостину.

3. Це овоч плинний, — т. зв. **напої**. Овочеві напої мають дуже велике дієтетичне значіння в нашій кухні, як рівнож і лічниче.

Пр. напій із ожин: збагачує кров в червоні тільця, є ліком на час анемії, успокоює нерви.

Черниці — на шлунок,

Вишні — при хворобі печінки і анемії.

Виноград — при ревматизмі, гарячці, вибухах крови.

Крім цього напій і тісточка це вимріяний підвечірок, чи гостина на гарячі дні літа.

4. Витиснений сік із овочів, доправлений до смаку, з додатком желятини дає нам дуже смашні **ґаляретки**. Можна також сирі покраяні овочі залити ґаляреткою.

5. **Креми**, де засадничо підставою є яйця, але входять і овочі, як необхідний складник.

6. Це сполука овочевого крему з салаткою, чи з якимось сирим овочем, пр. цілі суниці, краяні яблука, грушки і т. д.

7. **Овочеві пінки.** — Це білок, вбитий на піну, з додатком сирого овоча і цукром, застуджений при помочі желятини.

8. Зварений **риж**, перекладаний сирими овочами в якійсь формі і застуджений.

10. Як додаток до ріжного роду страв, пр. до бурячків, до яринних салат і т. д.

Є ще цілий ряд можливостей на варені, чи печені форми овочів:

1. Компоти.
2. Печені овочі.
3. Варені овочі в ґаляретах, солодких підливах.
4. Запікані з ріжного роду кашами.
5. Печені, чи варені з тісточками.

Ґалярєтка з овочевих соків.

Пів л. води. Овочевий сок до смаку (малиновий, порічковий, журавинний). Цукор до смаку, 1 дкґ. желятини, 4 лож. кипячої води.

Зміряти воду, дати овочевого соку і цукру до смаку. Розпустити желятину, вимішати з рідиною, вилити до салятирки, застудити. Приладжувати день наперед.

Компот у ґаляреті.

12 дкґ. цукру, пів л. води, цитринова шкірка, 1 кґ. яблук, 1 дкґ. желятини, $^1/_8$ л. води, сік із цитрини.

Яблука сполокати, пообирати, поділити на половину, вибрати овочеві гнізда. Заварити соковик, варити яблука частинами, вибирати до салятирки, гарно укладати. Перецідити соковик, доправити соком із цитрини. Розпустити желятину, вимішати, з соковиком. Частину соковику влити до яблук. Коли зачне густіти, влити решту, добре застудити.

Цитриновий крем.

4 жовтка, 12 дкґ цукру, сок із цитрини до смаку, 1 дкґ. желятини, 4 ложки води, 5 білка.

Втерти жовтка з цукром, додати соку з цитрини. Розпустити желятину, додати до жовтків, добре мішаючи. Вбити тугий шум із білків. Коли жовтка зачнуть густнути, додати білка, добре вимішати. Виложити до салятирки, або форми так, як пінку.

Яблочна пінка.

Пів кґ. яблук, цукор до смаку, 4 білка, 1 дкґ. желятини, 4 лож. води, 1 цитрина.

Яблука сполокати, пообирати, стерти на терці від ярин. Білка вбити на штивний шум, вимішати з яблуками і шумом. Розпустити желятину, додати до піни, доправити цитриновою шкіркою, а коли треба, заквасити соком із цитрини. Мішати доки не зачне густнути. Форму полити водою, посипати цукром — мучкою. Виложити пінку до форми, винести в холодне місце, нехай застигне. Виложити з форми, обвиваючи форму на хвилю стиркою, замоченою в теплій воді.

Овочева сирівка.

30 дкґ яблук, 30 дкґ грушок, 30 дкґ сливок, 10 дкґ. кавуна, цукор, цитринова шкірка, або ванілія, сок із цитрини.

Всі овочі обібрати, краяти в дрібні паски. Доправити до смаку соком із цитрини, цукром, додати для запаху шкірку цитринову, або ванілії. Приладити 1 год. перед поданням.

Таку сирівку можемо комбінувати з кремом. Приладити крем як вгорі, укладати у формі верствами крем і сирівку. На дно форми і зверху покласти крем.

Риж із свіжими овочами.

Потрібно: 30 дкґ рижу, $2^1/_2$ рази тільки молока (на міру) може бути трохи води, 3 дкґ масла, 2 жовтка, 5 дкґ цукру, ванілія, 50 дкґ овочів, цукор, цитринова шкірка, сок з цитрини до смаку, $^1/_8$ л кремової сметанки.

Риж перебрати, зміряти, сполокати. Відміряти $2^1/_2$ рази стільки молока (можна на пів з водою) додати масла, заварити. На кипяче винути риж, замішати. Коли риж втягне все молоко, замішати ще раз, вставити до рури, нехай спечеться. Овочі можуть бути ріжні, мішані. Перебрати, сполокати, пообирати (пр. яблука), покраяти в дрібні пасочки, або стерти на терці, доправити цукром, соком із цитрини, шкіркою з цитрини до смаку. Форму, як на крем, або бабку, полити водою, висипати цукром-мучкою. Укладати верствами гарячий риж і овочі, сильно вбиваючи. Поставити в зимне місце, нехай простигне. Викинути з форми на круглий полумисок. Вбити сметанку на піну, прибрати риж.



Старанно приготована кухонна піч і знаряддя є конечні до раціонального виконання заміреної праці. Не можемо переривати собі праці біганням за ріжним знаряддям, бо в цей спосіб розносимо саджу і попіл по цілому мешканні.

Чищення кухонної печі

Одним і засадничим услівям, щоб під нашою кухонною печею правильно і видайно спалювався опаловий матеріял, є правильна будова печі. Однак знаємо добре з власного досвіду, що кожна, хочби в своїй конструкції найкраща річ в ужитті вимагає певного рода консервації. Це ж саме відноситься до кухонної печі, що її вживаємо дуже часто.

Занечищення саджею і попелом проводу, кудою відходить полумя і дим, зменшує докладність і видайність спалювання. Тому то зуживаємо більше опалу, ніж належиться, кухонна плита нагрівається дуже повільно, через те тратимо рівнож багато часу, бо зуживаємо його більше, як призначено.

Як бачимо, страти є великі, а тільки викликані недбальством.

Можна це усунути, перепроваджуючи час від часу докладне очищення. Ціла ця робота мусить бути переведена раціонально, щоб попелом і саджею не засипати цілого мешкання і не зробити з кімнат комина. Перейдемо по черзі всі чинности, а докладніше зясують нам її світлини.

Докладного чищення вимагають: попельник, паленище (рушт), ціле дно і боки печі, цілий провід, кудою виходить полумя і дим — це все внутрі печі. Зовнішня частина — це кухонна плита, плитки (кафлі) і металеві частини. Особа, що має виконати цю працю, мусить бути відповідно одягнена. Голова прикрита хусточкою, фартушок, на руках якісь старі рукавички. При праці звогчуємо знаряддя праці, поливаємо водою забрудження внутрі печі, щоб не розпилювати саджі й попелу при виконуванні праці.

Вичищення паленища і попель-



Повільними рухами згортаємо лопаткою всі забруднення на рушт. Щіткою змітаємо з берегів плити.



Підважену долотом плиту підносимо, обмітаємо, відставляємо під стіну печі.

Знаряддя і матеріяли потрібні до випрятання кухонної печі:

1. Два ведра, одно з водою призначене до звогчування щітки при замітанні, друге прикрите вогкою стиркою, призначене до вибирання попелу.
2. Лопатка до вибирання і згортання попелу.
3. Горнятко з водою
4. Щітка до замітання, до шурування
5. Долото
6. Миска і стирка до змивання
7. Паста „Сільва", газета, стирочка до чищення мосяжних частин
8. Ґляс-папір

ника не представляє спеціяльних труднощів, бо доступ до них є легкий. Через дверцята вибираємо лопаточкою всі занечищення. Дещо трудніша справа з дальшими частинами, але й на це мусимо знайти раду. Легко підважуємо долотцем плиту, обмітаємо вогкою мітелкою з саджі і спираємо об стіну кухні. Тепер вже легко вигортаємо занечищення з усіх проводів, змітаємо попіл і саджу з боків і дна печі. Дальші проводи очищує нам коминяр раз на місять. Укладаємо кухонну плиту на місце. Змиваємо теплою водою, при більших забрудженнях шуруємо щіткою. Плитки миємо мягкою щіткою теплою водою і милом.

Мосяжні частини чистимо пастою „Сільва". Паста є призначена до металів, що розгріваються. Плином „Сільва" ці металі зле чистяться.

Металевий пас довкола плити чистимо спеціяльним папером, т. зв. „гляс-папір".

Це були б усі чинности, що їх треба виконати, коли хочемо кухонну піч довести до ідеальної чистоти.

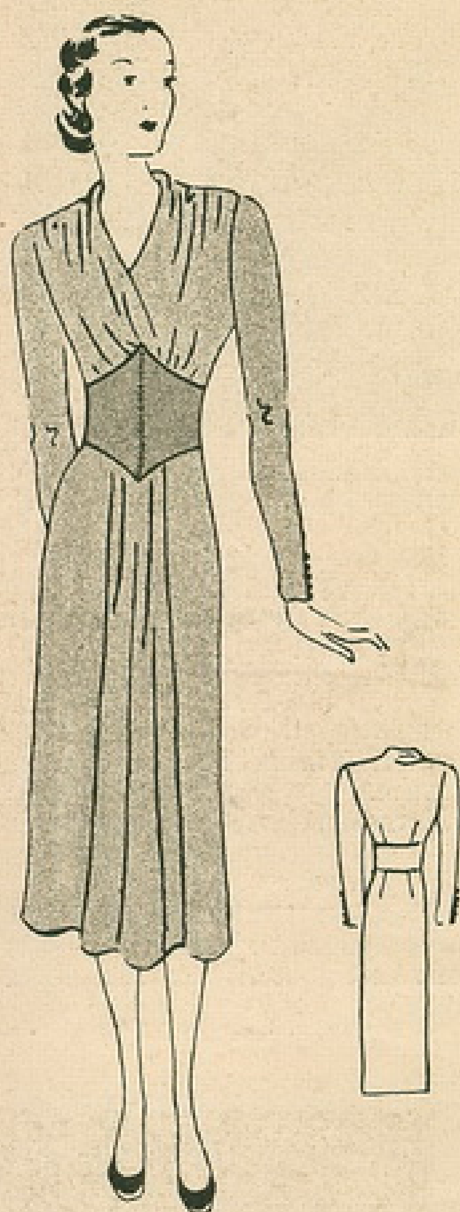


Звогчення щітки є конечне, щоб не розпилювати по кухні попелу і саджі.



Вибирання попелу до ведра прикритого стиркою, забезпечує від розпилювання попелу по цілій кімнаті.

Форми для всіх



Ч. 970. **Суконка з поясом** іншої краски. Може бути шовкова, або з легкої вовни. На вимір ч. II. потрібно 3.10 м матеріялу широкого на 92 цм, 2.10 м широкого на 1.30 цм.

Виміри I. обем горішний 90 цм
„ бедер 100 цм
„ II. „ горішний 96 цм
„ бедер 105 цм
„ III. „ горішний 100 цм
„ бедер 110 цм.

Складові частини суконки:

1. Частина переду спіднички.
2. Бічна частина переду спіднички.
3. Зад спіднички.
4. Перед пояса.
5. Зад пояса.
6. Перед блюзки.
7. Плечі блюзки.
8. Горішня частина переду блюзки.

Як кроїти суконку.

Перед кроєнням зішпилити форму і прирівняти до особи, що на неї миється. Коли б виміри не годилися, треба її відповідно скоротити, або поширити. Розложити відповідно на матеріялі, поробити відповідні знаки, що находяться на формі, викроїти точно по формі. Форма включає 1 цм на шви.



Ще про одинаків

Маю аж двоє одинаків, дочку й сина.

Обоє були на таборі в Старяві. А я мама одинаків, теж була разом із ними. Мушу з соромом признатись, що хоч я довголітня пластунка, не все і не зараз зуміла побороти свою безрозумну любов до дітей і що діти мої направду через те терпіли.

Тимчасом табор дає неоцінені можливости відбудови духового виховання, лиш би ніхто зпоза табору не псував того.

З подивом придивлялась я, як почурі, розпещені діти з кожним днем ставали веселіші, як, підо впливом товариського життя вертались до себе, до свого власного обличчя, що його розгубили у вічному піклуванні мами, у вічному її страху за здоровля, за те, щоб не згубились у місті, не попали під трамвай і т. д. У здоровій, повній доцільности атмосфері табору діти визволювались із тієї нервової маминої опіки. Кожний день був гармонії, що випливала із глибин ідей тих, що табор провадили.

Це правда, що зявляється щораз більше „трудних“ дітей. Бувають діти такі егоїстичні, що майже зовсім не цікавляться чимсь іншим, як тільки собою. Втомлені, розгублені мами не мають вже сили протиставитись цьому. Тому табор може бути величезною допомогою батькам, коли б лише вони вміли його належно оцінити. Коли б розуміли, в чому його значіння, ну й по повороті дитини з табору не нищили того, що вона там придбала.

Мої одинаки направду пережили перший свій табор чудово, коли дівчинка сказала якось цілком просто до мене:

— Знаєш, мамо, тільки на таборі, я так чулася, як дома, більше ніде на світі.

Таня Чайківська.

До статті „Одинаки в таборі“ в ч. 17-18. наспіло кілька відгуків. Один із них поміщуємо.



П. Уляна Старосольська в візитовій сукні, стилізованій на полтавський лад. Біла шовкова блюзка на взір народньої сорочки, вишивана блакитним і золотим. До цього спідничка й корсетка з темносинього монголю, обшита довкруги золотим шнурком. На шиї золоте намисто. До цього темно-синій капелюшок із золотою прикрасою.

Сукня пошита в робітні **„Труду“**, капелюх із фірми **„Міка“**.

У ТРЬОХ СЛОВАХ...

У пробувальні „Труду“ відбувається проба. За таємничим помаранчевим параваном схований той, а властиво та, що пробує. А збоку, під вікном, але так, щоб обхоплювала цілість пробувальні — сидить пані Еля.

Ми чекаємо цьогобіч паравану.

До нас долітають лиш уривки речень. „Треба вище підопняти, а може посунути нижче, яка краска була б відповідна“... Там іде народження нового моделю.

А ми трохи нудьгуємо. Дехто переглядає модні журналі, а дехто розказує, як провів вакації. Аж в одній хвилині електризує всіх слово, що паде зза паравану...

Віденська ревія моди!

Так, пані Еля її бачила. Оту ревію моди, що влаштована виключно для фахівців.

— Розкажіть, що там було, посипались прохання з цього боку.

— Багато гарного! — паде таємнича відповідь.

— Розкажіть, пані Елю. У трьох словах!

— У трьох словах?

Отже: підкасаний стан. Дійсно, дуже багато видно підкасаних суконь, блюзок, а навіть плащів. Чи це гарно? Не знаю. На всякий випадок вимагає дуже стрункої статі.

Дальше: спідниця починається нижче бедер. Невеличкі баскіни сунуть її вдолину. Чи це веде до обниження стану? Не знаю. Покищо тільки натяк.

А вкінці: всі прикраси зпереду. В стані будуть великі кокарди, спряжки, квіти. Шарфи завязуються зпереду, рясовання збирають на переді.

— А ще що?

— Вже більше не скажу. Це все, що в трьох словах можна вмістити.

Але це дуже багато! Чому?

Бо бистре око пані Елі підхопило тут те, що лише кільчиться, що злегка заповідається на майбутній сезон. Л.



П. Ірина Гургула у стилізованій сукні з поліськими мотивами. Матеріял: прозірчаста льняна сітка жовтавої краски. На придолі вишивана полтавським заволіканням чорним і червоним. На голові коси вінцем і колірові квітки.

Проєкт і виконання **п. Наталі Гургули.**

(Докінчення зо ст. 1)

в який спосіб має прийти ця зміна і навіщо вона потрібна.

Так довершується упорядковання, будиться свідомість і жінка-селянка бачить і цінить те, що раніше не мало для неї значіння. Очевидно, цей процес кооперативного освідомлення не приходить із дня на день, він розложений на довший час і тому пропагаторка мусить бути завжди чинною. Багато зусиль пропагаторки оббивається не тільки об злу волю, байдужість чи темноту людей, але навіть об сили природи. Бувають такі хвилини, що результат її акції залежить від дощу, чи сніговії — від чинників, що в іншій роботі не входять зовсім у гру.

Але в загальному можна ствердити, що мимо всіх, притаманних тільки пропагандивній роботі, трудноццв, — ведення пропаганди відповідає прикметам і нахилам жінки. Може тому, що в основі пропагандивної кооперативної акції лежить ідея виховання людини та вможливлення їй найчастішої зустрічі з ідеалами, які репрезентує кооперація. А кожна жінка є великою виховницею, що в інстинктовий майже спосіб відкриває ідеям властивий шлях до людської душі.

Ірина Гладка





Гарно прикрашує кожну спортову сукню колірова апашка.

ОВОЧЕВИЙ ВЕЧІР.

Овочів цього року є обмаль і вони вже восені дорогі. Клопіт! Всі ми знаємо, які вони потрібні для нашого організму. Наша дітвора зовсім не може без них обійтися. Що тут робити?

Треба ладити перерібки. Туди можна зуживати гірших овочів, можна перемішувати їх із іншими складниками. Наприклад лакоминки з сирими овочами є поживні (яйця, сметана) й недорогі.

Тому першим господарським вечором „Нової Хати" був цього року овочевий. Як втягнути овочі до стравопису, щоб було поживно й занадто дорого не коштувало?

Вечір цей відбувся дня 10. вересня. По відчитанні реферату, що його поміщуємо на іншому місці, п. Наталка Гаврих опровадила гостей по виставі страв і накриття. В окремій кімнаті були уставлені столи. Перший із краю, невеличкий, лякерований, був накритий для сирих овочів. Посередині таріль із яблуками, грушками й сливками, довкруги тарілки. Роскішний овочевий сервіс із кобальтовим краєм. До цього невеличкі ножики до овочів.

Черговий стіл, теж невеличкий був накритий на скромну гостину з овочевим напоєм. По середині дзбанок і колірові шклянки на напій із ожин. Біля цього відповідний шкляний таріль із тісточками. Довкруги малі тарілочки.

Дальше йшов стіл на дитячу гостину. Закритий ярко вишиваним обрусом (попередні два столи були без обруса, а лише під кожним накриттям серветка) на ньому кольоровий шкляний кльош із ґаляреткою, другий із тісточками й тарілочки до того. Цілість весела й яскрава.

Дальші столи були із овочевим кремом і печивом.

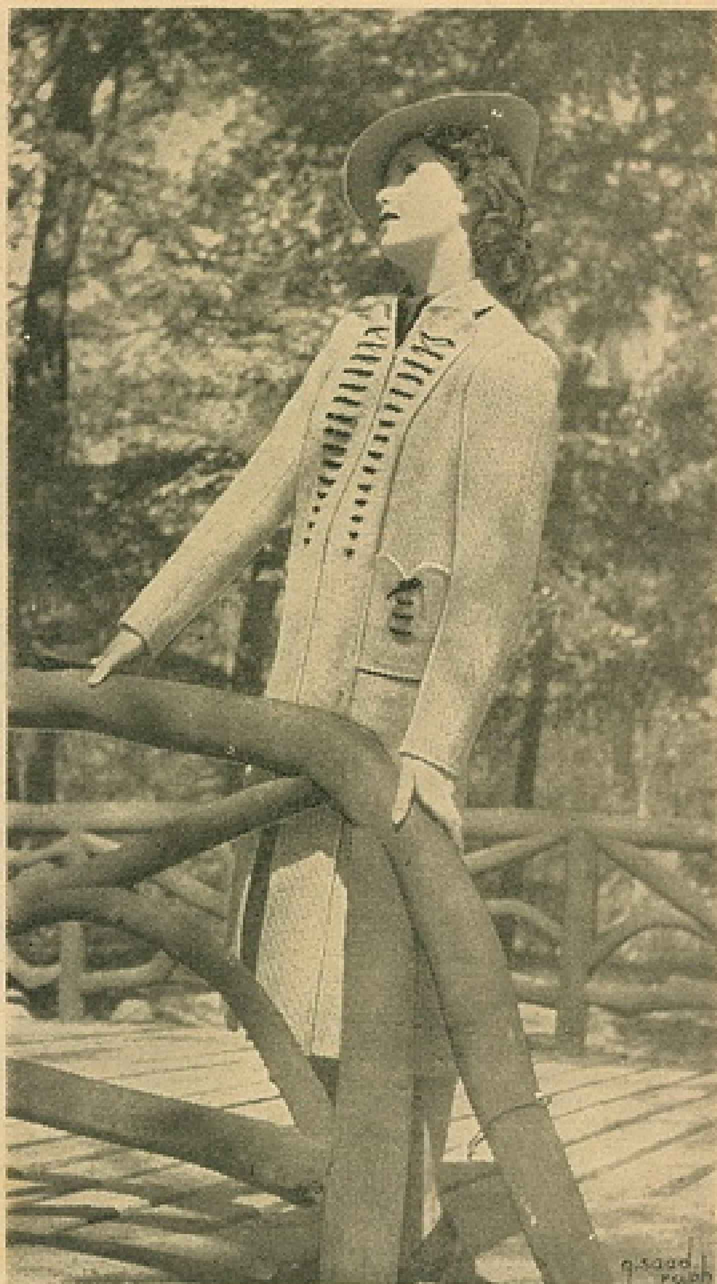
Порцеляну до цього показу доставила фірма **О. Онисько**



Коротка сукня вимагає відповідного взуття. Багаті француженки видумали знов щось оригінального: шовкові черевички, прикрашені золотою шкірою. Це дивне, але.. правдиве.

ВАЖНИЙ ПРЕДМЕТ НАУКИ І ВИХОВАННЯ.

І знов почався шкільний рік і наші діти засядуть до науки. А з початком науки починається і журба батьківська за майбутнє діточок. Та не тільки журба, але й праця над вихованням дитини, бож відомо, що шкільну науку і виховання треба доповнювати домашнім вихованням. Неодин батько і неодна мати призадумається над тим, на який предмет науки і на яку сторінку виховання звернути б найбільшу увагу. Коли про це мова, то сміло можна сказати, що всі предмети науки і всі сторінки виховання однаково важні, коли дитина має розвиватися всесторонньо під умовим і фізичним оглядом. Одначе при тому всьому треба тямити ще одну важну річ: навчання і виховання дитини не буде повне і всестороннє, коли крім усіх обовязкових шкільних предметів не звернемо уваги ще й на науку ощадности і не будемо виховувати дитини на ощадного громадянина. Бо ощадність — це і вміння і прикмета і чеснота, необхідне в житті людини. Без уміння щадити і без нахилу до ощадности людина звичайно марнує тільки гріш і взагалі матеріяльне добро, але й не використовує якслід — собі і загалові на користь — своїх умових здібностей, свого знання і свого виховання. Тимто заохочуючи дитину до науки, не забудьмо учити її щадити та памятаймо, що того „предмету“ навчимо найлекше власним прикладом, складаючи свої ощадности у ріднім банку. **(Ю. Ш.)**



Осінні плащі мають широкі вилоги. Але що пахне війною, то вони прикрашені пасками, як куртки давніх гусарів...



Модна зачіска збирає всі кучері до переду...



СПОРТОВІ СУКОНКИ

Знову можемо подати цікаві американські моделі. Молода американка любується в спортових фасонах, вони такі вигідні до праці! Гладкий крій виструнює кожну постать, а невибагливі прикраси не наприкряться.

Ось перша суконка темно-зелена. Може мати ясніший шкіряний поясок.

Друга сукня з гладкого вовняного матеріялу. Вся її прикраса це замшевий пояс і такі ж гудзики.

Третій модель із перетиканого вовняного матеріялу. Зпереду розпинається згори вниз. Пояс із колірової шарфи і така ж хустина на шию.



ВЕРХНЄ ОДІННЯ

Американка любить також практичне спортове верхнє одіння. Воно хоронить від дощу і негоди та не зміняється скоро в лініях.

Ось широкий вовняний плащ із твіду, застібнутий зпереду на американський замок.

Але їй личить також зграбний французький плащик із тонкого сукна. Новістю, це підкасання в стані.

На перші осінні дні годиться легка куртка з імітації замші.

Гладка спортова сукня з перетканої вовни. Реґлянові рукави.



А ввечорі американка перекидається в роскішного барвного мотиля. Фантазії з тюлю, лями, оксамиту, ґази, ось що спливає з її стрункої статі.

Хіба це не мрія, оця крайня сукня з рожевої ґази в білі горохи? На споді з рожевої тафти спливає широкими звоями ґаза, перервана поперечними фальбанками.

Чорна сукня з важкого шовку пригодиться на всякі урочистости. Високий стан підчеркує її струнку лінію.

Також гармонійна цілість, оця привабна вечірня тоалета. Сукня з узористої лями з широкою дзвоновою спідницею. Її доповнює оксамитний куций кабатик.



УВЕЧОРІ ВСЕ ЩЕ ДОВГІ СУКНІ

Стилеві сукні все матимуть богато приклонниць. Цікава спроба уложити декоративно смужки вздовж і впоперек.

Сукні у двох красках мають багато привабу. Годяться на перерібки давніших моделів. Ось поважна вечірня сукня у двох відтінках голубої краски.

Узористі сукніноситимуть і зимою. Ось узористий лискучий шовк дає прегарний модель із оригінальними рукавами.

ГОСПОДАРСЬКА ПОРАДНЯ.

В міру того, як росте зацікавлення нашими господарськими показами, напливають запити в господарських справах. З показів можуть, на жаль користати тільки львівські читачки. А далеко більша частина переплатниць читає тільки про їх перебіг.

Зміркувавши те, хочемо піти й назустріч усім тим, що приїжджають вряди-годи до Львова. Відчиняємо господарську порадню при „Новій Хаті“.

П. Наталка Гаврих-Костецька, що являється тепер членом нашої редакції, вестиме цю порадню. Хто потребує поради в якомусь господарському клопоті, хоче дізнатись про джерела закупу (а пані з провінції часто не мають адрес), не знає, що саме тепер модне й відповідне, нехай звернеться до нас. У ранніх годинах (9—12) п. Наталка є до диспозиції наших читачок.



Ч. 1. До чорної сукні годиться добре ясна нагортка в чорні горохи.

Ч. 2 Зявляється знову давно невидана жоржета. Радо вберемо модель на коліровому споді!

Ч. 3. Чорна спортова сукня зискає незвичайно, коли її оживити ярко-коліровою апашкою.

Ч. 4. Сукня з гази чи жоржети може бути також узориста, Високий стан.



ЧОРНА СУКНЯ

Чорний матеріял личить усім добре й дає елегантні тоалети. Тому кожна жінка старається мати якусь чорну суконку в своєму запасі.

Ч. 1. Півстилева сукня з чорної вовни. Виріз поширений жовтавим мереживом.

Ч. 2. Дуже модні цього року рясовання. Ось цікава завивана сукня з чорного шовку, багато рясована.

Ч. 3. Також гладкі спортові фасони гарно виходять із чорного матеріялу. Можна їх оживити коліровим пояском і кокардами.

Ч. 4. Дуже цікавий деталь: коліровий, а навіть узористий пояс до чорної сукні.

З НАШОГО ДОСВІДУ.

П. Н. Н. На овочевий оцет можна вживати лушпини з яблук, або яблука гіршої якости, але не сміють бути зіпсуті, надгнилі чи спліснілі. Яблука сполокати, покраяти разом із лушпиною й зернятками. Залити перевареною літньою водою. Обвязати отвір шматинкою, залишити в теплому місці впродовж щонайменше одного місяця.

Попробувати за місяць чи добрий. Коли має приємний смак, стягнути до фляшок, закоркувати й залякувати.

Часом сквасніє овочеве вино. Треба залишити його в теплому місці, завязане шматинкою, аж поки відповідно скасніє. Тоді стягнути до фляшок.

ВІД АДМІНІСТРАЦІЇ.

В попередньому числі долучили ми чеки й упімнення за загеглу передплату. Розпочинаємо останній квартал цього року. Просимо провірити стан свого рахунку і надсилати залеглу передплату.



СТРАВОСПИСИ НА ЖОВТЕНЬ

Мясні:

1. **Обід:** Юшка з ярини, начинювана гелятина, бурячки з яблуками, картопля, кармелеве молочко.

Вечеря: Книдлі зо сливок з бараболяного тіста.

2. **Обід:** Юшка зо свіжих грибів, огірки начинювані мясом, картопля, помідорова салата, крем із сирівкою.

Вечеря: Яйця саджені на помідорах.

Пісні:

1. **Обід:** Юшка помідорова, ляні клюсочки, чеські книдлі, кропова підлива, сирівка з капусти, сливковий кисіль із сметанкою.

Вечеря: Городинна салата зо сметаною і муштардою.

2. **Обід:** Юшка з дині — кістка з каші, кучерява (волоська) капуста начинювана рижом із свіжими грибами, яблочна пінка.

Вечеря: Накипляк із каляфіора.

3. **Обід:** Овочева юшка, пиріжки з солодкою капустою з мясом, птисьовий будинь, ванілева підлива.

Вечеря: Бараболяні палочки, помідорова підлива.

Начинювані огірки в помідоровій підливі.

Потрібно: 3 старі насінники огірків, 50 дкг мяса, приладити як на січеники. 3 дкг товщу, 25 дкг помідорів, чверть л. сметани, 3 дкг. муки, сіль.

Огірки пообирати, стяти вершок на довжину, вижолобити ножем місце на начинку. Наложити мяса, прикрити стятим вершком, звязати ниткою. Розтопити товщ, вложити огірки, підлити трішки водою, вставити до рури, душити під покришкою, аж стануть мягкі. Зробити помідорову підливу, залити під кінець огірки. Огірки покраяти поперек на кусні і подати облиті підливою.

Накипляк (будинь) каляфіоровий.

Потрібно: 1 каляфіор середньої величини, 7 дкг. масла, 10 дкг. муки, чверть л молока, 4 жовтка, сіль, 4 білка, масло і терта булка до форми, 3 дкг. масла, вода, цукор.

Зварити каляфіор. Заварити молоко з маслом, на кипяче всипати муку, добре вимішати, відпарувати на кухні на досить густе тісто. Виложити до миски, вбивати по одному жовтку і добре розтирати. Вбити шум із білків. Зварений каляфіор поділити на малі рожечки, качан покраяти в паски. Вимішати легко всі складники разом. Вимастити форму, висипати булкою, виложити масу, замкнути. Вставити до горшка з водою, варити 45 мінут. Виложити на круглий полумисок, полити маслом.

Фашерована капуста.

Потрібно: 2 головки волоської капусти середньої величини, 20 дкг рижу, вода, трохи свіжих грибків, цибуля, сіль, перець, 3 дкг муки, 3 дкг масла.

Капусту й риж спарити. Гриби підварити в малій кількости води. Вимішати з рижом доправити сіллю, перцем Накладати риж поміж листки капусти, душити в малій скількости води. Зробити заправку, залити капусту.

Кармелеве молочко.

Потрібно: $^3/_4$ л. молока, 3 цілі яйця, цукор до смаку, 2 ложки цукру кармел., вода.

Розбити добре яйця в молоці, додати цукру до смаку. Спалити легко цукор на кармель, розпустити водою, вимішати докладно. Налити до чашок та вставити до ринки з водою. Варити від хвилі заварення 20 мінут. Відставити, хай вистигне.

Птисьовий будинь.

Потрібно: чверть л молока, 10 дкг муки, 7 дкг масла, 6 жовтка, 12 дкг цукру, 6 білок, 1 дкг масла і муки до мащення форми.

Приготовити форму, наставити воду. Заварити молоко з маслом. На кипяче молоко всипати муку, відставити, добре вимішати. Відпарувати на слабому вогні тісто, щоб стало лискуче і прозоре. Втерти жовтка з цукром, додавати по трохи прохолоджене тісто, добре вимішати, виложити до форми. Варити з парі три чверти години. Виложити на круглий полумисок, облити підливою.

Ванілева підлива.

Потрібно: 2 жовтка, 5 дкг цукру, ванілія, $^1/_8$ л молока, півтора дкг муки бараболяної, $^1/_8$ л молока.

Втерти жовтка з цукром і ваніліею Заварити першу частину молока. Розмішати муку з зимним молоком, влити на кипяче молоко, заварити. Додавати частинами до жовтків, добре вимішати, подати.

З НАШОГО ДОСВІДУ.

1. Де можна дістати „пех", себто смолу до слоіків? **М. М.**

Пак (чи пех) можна дістати в великих дроґеріях у Львові. Не купувати в опакованні, лиш на вагу, бо економічніше.

2. Що подати на весільну гостину? **Аня.**

Щось докладного і конкретного годі подати, бо треба мати певні дані, а саме, чи це місто, чи село, бо від цього залежить, які продукти можемо дістати, і багато інших обставин, які нормують певні зіставлення страв.

Загально подаємо:

Може бути, а може і не бути якась закуска, нпр.: 1. паштетики з якоюсь салатою, 2. майонезова салата в помідорах із хлібом. Юшка чиста в чашках (борщ, помідорова), крихкі палочки піврфранцузькі до юшки. Мясива, одно біле, одно темне, одно зимне, одно гаряче Пр. телятина в ґаляреті, курята в ґаляреті, або риба в ґаляреті (одно з поданих зимне).

Мясо темне гаряче: волова полядвицева печеня, або печена дичина.

До зимного мяса салати, городинні сирівки. До гарячого мяса картопля, макарон, варена гаряча городина.

Солодка лакоминка: креми, овочеві салати з битою сметанкою.

До цього всего доходять печива, вино, овочевий напій і т. д.

Можна подати до тортів чорну каву. Це був би певний взір, що від нього можна відступити змінюючи відповідно страви.

АЛІНА Й КОСТОМАРОВ

VIII.

Тим часом у Крагельських прискореним темпом готувались до шлюбу.

Анеля Устинівна, Алінина мати, заклопотано турбувалася, що вони не встигнуть з віном, і частенько нарікала на надто близький час шлюбу.

Від ранку до обіду вона їздила по крамницях, закуповуючи й замовляючи все, що тільки можна було замовити й закупити. Вона перекидала гори краму для того, щоб вибрати якусь дрібницю, без якої не можна було закінчити вбрання. Вона почувала себе в своїй тарілці і хоч знемогала від усієї цієї щоденної й цілоденної метушні, але в середині почувала себе задоволеною і спокійною: віно її дочки вийде найкраще.

Сама графіня Меліно, розглядаючись білизну, з подивом запитувала:

— Яке тонке бездоганне полотно! Де ви могли його дістати? Невже це справжні валенсієнські мережива?

Вечорами до Крагельських зявлялися футрівники, кравчихи, шевці, модистки й навіть черевичники, бо за тих часів у Києві не було крамниць, де замовляли взуття, а було в продажі тільки взуття готове, привезене з Москви, з Варшави, і коли привезене взуття не приходилося на ногу, то треба було замовляти в спеціяльних рекомендованих черевичників, що працювали в себе вдома.

Миколі Івановичу не подобалися ці всі клопоти й уся ця суета.

Він не розумів і питав:

— Навіщо це все робити за один раз, а не в міру потреби? Хіба обовязково замовляти одразу двадцять пар черевиків, коли їх можна придбати кожного разу, коли вони знадобляться?

А Аліна його лякала:

— Мамуся ніяк не встигне впоратися з віном до Фоминого тижня. Аж ніяк! Отже не бути нашому весіллю на червоній горці, доведеться відкласти.

Микола Іванович, відповідаючи, сердився:

— Прошу! Весілля буде на Фоминому тижні, як умовлено. Хай мама готує все це для Стефанії, а ми зробимо все, що треба закорном. Сподіваюсь, що мене відрядять закордон в наукову командировку років на два. Ми там працюватимемо: я науково, а моя Аліна студіюватиме теорію музики в Віденській консерваторії.

Вечірні переговори з майстрами не тільки не заважали нареченим, а, навпаки, сприяли тому, що Аліна й Микола Іванович могли лишатись удвох на самоті й їм ніхто не перешкоджав мріяти: Миколі Івановичу про закордонні знайомства з Ганкою, Шафариком, про Прагу, Берлін, Мюнхен, про закордонні книгозбірні музеї, архіви; Аліні про Відень, консерваторію і Ліста.

Принадна мрія прожити два роки за кордоном була звичайною темою їхніх розмов. Перед Аліною і Миколою Івановичем розкривалися найширші перспективи й можливості. Жити вдвох, тільки вдвох і працювати. Як чудесно! Уся безмежність всесвіту здавалась їм тоді радісною, світлою і досяжною.

Прийшов великдень! Весна року 1847 була рання. Кінець березня був такий теплий, що можна було ходити в самих сюрдутах.

З галерії нового тільки що відбудованого будинку, коло Андріївської церкви, в якому оселився перед шлюбом Микола Іванович, перейшовши сюди з Рейтарської вулиці, відкривався чудовий краєвид: перед будинком горбики, порослі ніжною першою травою, внизу розстелився Поділ, далі — світла смуга Дніпра, а за нею широка панорама лук і лісів. Дніпро починав розливатись і далекий обрій синів безкраїм морем.

У пятницю на великодньому тижні Костомаров був з останньою перед весіллям візитою у Крагельських.

Аліна, як звичайно, зустріла його в вітальні.

Бажаючи пожартувати, вона ставала на стільця за вхідними дверима й звідтіля вітала Миколу Івановича несподіваним: „Ау"!..

Того вечора Микола Іванович був чогось трохи сумний і невеселий. Аліна зауважила це і, жартуючи, сказала йому:

— Отже, чи не відкласти нашого весілля до канікул? Тоді одразу поїдемо просто закордон абож на хутір, за Дніпро.

— Крий боже, відкладати! Не кажи цього й жартома! — відповів Костомаров.

— А чому сидиш похнюпившись? Що за сумування таке? Заберу обручку!..

Пустуючи, як безтурботна дитинка, Аліна почала здіймати з руки Миколи Івановича обручку, а він захищаючи обручку від Аліни зняв з своєї руки іншого перстеня одяг його Аліні на руку й сказав:

— Оцього персня можу тобі віддати! Сховай його в себе; хай у мене лишається сама тільки обручка.

— Що це за така „памятка" на передодні шлюбу? Не хочу я цього персня з любими тобі іменами святих. Носи сам.

Це був золотий пласкуватий перстень з матовими рубчиками, що нагадував персні св. Варвари з Київського Михайлівського манастиря, той самий перстень з іменами Кирила й Методія, що ними в ознаку містичних заручень на служіння Визволенню й Волі обмінялися між собою братчики.

Аліна наділа його Миколі Івановичу на палець другої руки. Вона не хотіла, щоб цей перстень заважав сяти обручці. Вона не хотіла, щоб Микола Іванович був звязаний ще з кимсь або чимсь, а тільки з нею і тільки для неї. Вона ревнувала його до Братства і братчиків.

Микола Іванович засміявся. Він повеселішав і в веселій розмові просидів з Аліною далеко за північ.

Близько другої години ночі, збираючись їхати, коли пані Крагельська нагадала йому, що він засидівся, Микола Іванович сказав:

— Завтра я не матиму змоги бути в нареченої — багато справ. Треба заїхати до університету, взяти, принаймні, хоч на тиждень відпустку, тоді умовитися з панотцем і остаточно призначити годину вінчання. Завітаю до вас у неділю вранці. Отже чи не заїдете завтра в день до нас? Матушка чекатиме вас з чаєм та кавою.

Пані Крагельська прийняла ці запросини. Микола Іванович поїхав до дому.

Наступного дня, коли Крагельські, Аліна з матірю, поїхали до будинку, де мешкали Костомарови, їх не зустрів ніхто. Парадний вхід був відчинений. У вітальні нікого.

— Оце так гаразд стрівае гостей той, що запрошував на чай і на каву! — сказала Аліна, не то сміючись, не то з докором на адресу Миколи Івановича. — Коли ж так, то хай тепер за цю провину трохи потурбується. Я сховаюсь, а ви, мамо, йдіть до залі, ніби ви

приїхали самі, і скажіть, що через особливі непередбачені обставини весілля відкладається.

Аліна не передчувала що за її жартом ховається сумна несподівана правда: що мимоволі вона схопила сумну суть здійснених уже подій.

Несподіване сталося.

Пані Крагельська знизала плечима, ніби висловлювала цим здивування з дитячої витівки дівчининареченої. Аліна з поспіхом сховалась за широкі двері.

Молоде її серце швидко, швидко стукало в напруженому чеканні; ось, ось вибіжить Микола Іванович. Ось, ось стрімголов він одчинить двері. Стукало серце й чекання тьмарило голову сп'янілістю несподіванки. Але ніхто не зявлявся. В усьому будинку панувала незвичайна тиша. Ніхто не йшов.. Від якоїсь несвідомої ніяковости, від нетерплячости Аліна так розхвилювалась, що серце застукало ще дужче.

Нарешті почулись кроки. Але це не був Микола Іванович. Повернулась мати.

Пані Крагельська сказала серйозно й з притиском.

— Годі пустувати!.. Иди до залі! Тут не до жартів.

Як присоромлена школярка, все ще не передчуваючи страшного горя, Аліна вийшла з-за дверей та пішла за матірю.

Назустріч їй із залі вийшла Тетяна Петрівна, бліда, як ніколи, і занепалим якимсь голосом сказала:

— Миколи нема! Сьогодні вночі його взяли.

— Хто взяв? Куди взяли? Навіщо? — питала Аліна перелякано, не розуміючи в чім справа .

— Взяли жандарі, поліцмейстер, губернатор. Повезли, а кабінет запечатали.

Тетяна Петрівна сіла коло замкнених дверей кабінету. На її блідому обличчі позначилось страждання. Вона сиділа мовчки й непорушно; вона не плакала й не зідхала.

Аліна перелякано подивилась на неї, на великі сурчугові печатки на дверях. Їй здавалось, що вона впаде непритомна. Вона ніяк ще не могла зрозуміти, що, власне, сталося, що повинні означати ці печатки на дверях кабінету Миколи Івановича, цей незвичайний вигляд Тетяни Петрівни. Вона бачила тільки вже тепер, що сталася якась несподіванка, якась жахлива й невідхильна катастрофа.

Увійшов Хомка блідий і змучений від тривожної безсонної ночі. Побачивши Аліну, він заплакав.

Пані Крагельська, насилу перемагаючи своє хвилювання, сказала Тетяні Петрівні:

— Ми з Аліною поїдемо до дому. Щоб швидше довідатись про Миколу Івановича, я прохатиму свого чоловіка поїхати до губернатора й зараз же повідомлю вас про все.

Тетяна Петрівна не заперечувала. Вона ні про що не просила, вона сиділа мовчки, не рухаючись, ніби скамяніла. Її надто приголомшило це несподіване горе.

В неділю вранці до камери подільської части, брудної, огидної кімнати, куди після арешту, під доглядом двох поліцайських салдат, посадили Костомарова, увійшов поліціймейстер Галяпкин.

Він роздивлявся на заарештованого, потирав руки й з уїдливою посмішкою сказав:

— Отже, як вам тут, пане професоре, певне, не дуже зручно й не зовсім до вподоби? Воно було б значно приємніше вдома з молодою дружиною?

Часний пристав поводився з вязнем значно пристойніше й з сердечною приязню.

Увечорі о 6 годині тобто в годині, коли повинно було відбутися вінчання, Миколу Івановича в закритому екіпажі повезли з подільської части до дому, щоб він попрощався з матірю й нареченою.

Побачення відбулося в присутності жандармського полковника й поліцмейстра.

Микола Іванович плакав, обіймав Аліну, і притискаючи її заплакане обличчя до грудей, запевняв:

— Я не злочинець, повір мені, я не злочинець! Щоб не трапилось зі мною, знай одне, що я тебе, Аліна, кохаю й з цим коханням і в могилу піду.

Він ні про що не просив, ані матір, ані наречену. Вигляд у нього, був змучений, прибитий.

Жандарський полковник, трохи знайомий з панею Крагельською, як міг, заспокоював усіх. Поліцмейстер вимагав закінчувати побачення і прощатись.

З побачення Костомаров повернувся до части, де його негайно посадили на візка й у супроводі квартального та жандарма через Могилів і Вітебське на перекладних повезли до Петербургу.

В годину, коли, за його сподіванками повинні були справляти весілля, він мусів рушати в невідому путь і невідому долю.

У Костомарова був такий важкий душевний настрій, що в нього зявилася думка заморити себе в дорозі голодом. Він відмовлявся будьщо їсти та пити й в нього вистачило сили волі проїхати так пять день. Він так знесилів, що не міг без сторонньої допомоги, ані злізти до візка, ані вилізти з нього.

Проводир-квартальний, помітивши, що Костомаров нічого не їсть, зрозумів його гадку, і почав відраджувати його.

— Ви, — казав він, — смерти собі не заподієте, я вас встигну довезти, а ви собі пошкодите. Вас почнуть допитувати, а ви через виснаженість в маяченні наговорите зайвого й про себе і про інших.

Костомаров послухався цієї ради, і в Гатчині поснідав уперше після пятиденного посту.

За кілька годин його привезли до Петербургу. Це було 7. квітня. Тут ще стояла зима й вони віхали на санках.

Перша початкова частина його роману з Аліною кінчилась.

IX.

Історія геранного канаркового кохання ускладнюється новими непередбаченими обставинами. Клітку з канаркою, що висить над роялем, і герань, що прикрашує вікно, несподівано закриває широка спина квартального в віцмундирі з червоним коміром і зо шпагою на боці. Герань, канарка, рояль, виписаний для Аліни з Відня, обертаються в примари сна. Ідилія зникає.

6. квітня Аліна з матірю та Тетяною Петрівною вирушили в путь

Про видачу їм пашпортів київський губернатор І. І. Фундуклей своєчасно повідомив III. відділ:

„До III. відділу власної його Імператорської Величности Канцелярії.

Маю за честь повідомити III. Відділ власної Його Імператорської Величности Канцелярії, що від мене видано паспорти на проїзд до Санкт-Петербургу, на 6 місяців, мешканцям м. Киева вдові Капітана Тетяні Костомаровій та дружині колежського Асесора Анелі Мазуровій з дочкою Аліною Крагельською.

Губернатор Фундуклей.
4. квітня 1847 року. № 7215, Київ.

(Далі буде).

ЛИСТУВАННЯ.

Олена Штогрин, Філаделфія. Чи одержали нашого листа? Просимо відписати.

Марія Бек, Дітройт. Вже довго не діставали ми „Жіночого Світу". Чи висилаєте його нам?

Анна Курило, Дітройт. Чи одержали нашого листа? Чекаємо відповіді.

Марія Мельник, Пакгой. Відповідь на городничий запит ми вже вислали давно. Напишіть чи одержали.

З. Мірна, Прага. Дякуємо за вістку. Обі статті нам пригодяться.

Клявдія Сора, Чернівці. Кліші нам непотрібне, а лише світлину. Не знаємо чи М. Лехицька є в Ню-Йорку, бо теж від неї не маємо довго вже вістки. Чекаємо на спомин Вашої матері.

Наталена Королева, Мельник. Дякуємо за вістку. Статейка дуже на часі.

Юлія Гоcікова, Рики. Передплата вирівнана до кінця червня 1938.

Р. Чабак, Торонто. Передплату за 1938 ми одержали.

Марія Чучман, Амстердам. Передплату за 1938 ми одержали через п. Славу Галан у Філяделфії.

Союз Українок, відділ 23, Дітройт. Передплату за 1938 ми одержали через наше заступництво в Філаделфії.

Укр. Жін. Т-во ім. О. Бесарабової, Монтреал. Передплату ми одержали.

З КЛЮБОВОГО ЖИТТЯ.

Перші сходини по вакаціях відбулись 5. вересня. Клюб „Нової Хати" й „Труду" хотів угостити американську гостю, п. Анну Процюк із Шікаго.

П. Анна Процюк являється членкою Укр. Допомогового Т-ва в Шікаго, що має за мету спомагати наші товариства в Краю. Працює там уже більш як пятнадцять літ, так що брала участь в усіх майже допомогових акціях. Приїхала по тридцяти роках до краю, щоб відвідати своїх рідних та порятувати здоровля. Брала участь у похороні ген. Тарнавського, що зробило на ній незабутнє враження, оглянула Гуцульщину й деякі наші установи.

На сходини гостя спізнилась трохи, так що першу частину вечора заповнила п. Ірина Павликовська враженнями з Данціґу. Як знаємо, кооп. „Укр. Нар. Мистецтво" влаштувала цього року виставку в Данціґу й п. Павликовська провожала її як директор-справник цієї кооперації.

Цікаві помічення почули присутні про німецьку публику. Данціґ чисто німецьке місто з живим мистецьким зацікавленням. Тому виставка мала великий успіх. Нашим народнім мистецтвом зацікавилось радіо і надало опис-репортаж із виставки.

Черговий вечір був присвячений враженням з подорожі. Др. Марта Рудницька говорила про „Французьку провінцію і французьке море".

Референтка обїхала гарний шмат Франції, починаючи від Тур, а кінчаючи Остендою. Її помічення були дуже цікаві. В Тур пізнала типічну французьку провінцію з багатим історичним минулим. Подивляла довколичні замки та багаті виноградні плянтації. Життя французької сімї дуже патріярхальне.

Референтка провела також кілька тижнів у Трувіль, над нормандським морем. Гарно провела час поміж морськими купелями та прогульками в околиці.

Помічення др. Рудницької були дуже цікаві. Напр. характеристика французької кухні, що вистачає худим і звинним латинцям, а цілковито не вдоволила б словянина чи хочби німця. Референтка пояснює це спеціяльно здоровим кліматом Франції, що з трьох сторін обвіяна морськими вітрами.

В понеділок, дня 17. вересня розказував ред. Василь Левицький про свій побут на Поліссі. Ця таємнича країна притягає рік-річно галичан підчас ярмарку в Пінську. Референт, що вже вдруге їздить туди, цим разом зробив 300 км водної дороги. Був і в Давидгородку, де бачив цікаві викопалища.

Пізніше розказувала інж. Наталя Зибенко про свій побут на волинському Поліссі. Референтка була в околиці, що цілковито зберегла народню ношу. З захопленням розказувала про роскішні ткані спідниці й завої поліщучок. Назву „поліщук" вважають там згірдною і нерадо до неї признаються.

Референти мали цікаві світлини з Полісся, що немов ілюстрували виклад.

Дискусії не було, бо вечір закінчився доволі пізно.

ГОСПОДАРСЬКІ ПОКАЗИ.

З осіннім сезоном розпочались знов господарські покази при клюбі „Нової Хати". На першому пляні були зимові заварювання. Тому п. Наталка Гаврих-Костецька вивела на першому вечорі **подила з помідорів і компоти із сливок.** Спосіб заварювання одних та других подали ми вже торік. Цим разом показала також, як новину, салату з помідорів на зиму.

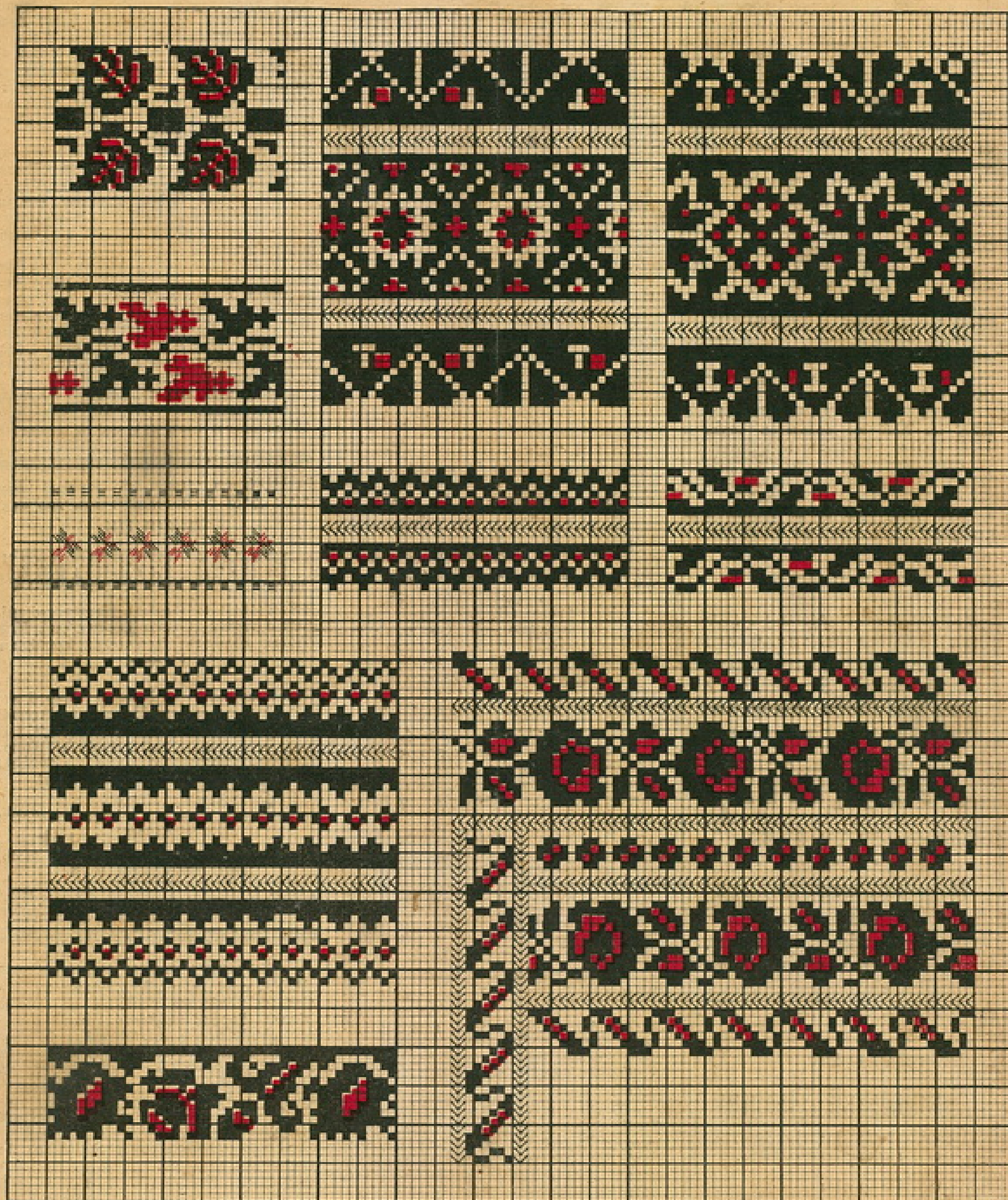
Помідори, покраяні в кружки, як на звичайну салату, лишити, нехай скапають і тісно уложити в слоїку. Потім залити це все 10%-вим оцтом, що ми його переварили з цибулею й корінням. Оцту повинно бути стільки, щоб помідори прикрив.

У черговий вечір перевела п. Гаврих-Костецька приладження **галяретки й джему з яблук.** Показала при цьому простий і хемічно дуже докладний спосіб, як означувати скількість цукру для галяретки при помочі пробівки. Обговорила також теоретично приладжування овочевих вин.

У четвер, дня 29. вересня показала приладжування личини, що тепер уже появилась, а саме серники й куропатв.

УКРАЇНІКА. В ч. 11 за червень 1938 „Н. Х.", ст. 11 п. з. **„З чужинних журналів"** ми помістили рецензію на статтю „Стара Европа на Закарпатській Україні" „Alt-Europa in der Karpath·r Ukraine" Стаття займає 13 сторін і 19 прегарних фото-знимок Гуцульської Верховини м. і. теж губернаторської палати в Ужгороді. Автор статті Ернест Баргель, знимки Вернера Цаймера. Такої обширної публікації на українську тему ще в жадному чужинному журналі не було. Не виключене, що збут, хочби мінімальний цих чужих публікацій, де є україніка, зверкув би увагу чужих видавців і заохотив їх до частішого поміщування україніки. Знижена ціна одного примірника „Атлянтіс" 2.40 зол., з пересилкою в Польщі 2.65 зол., за кордон 2.90 зол. Гроші можна слати переказом або чеком ПКО 506.77 на конто **Пром-Банку Львів, Гродзіцьких 1,** з дописком „на Атлянтіс"

Почтову оплату заплачено готівкою.
Należytość pocztową opłacono gotówką.



Взори з с. Добрівлян, пов. Дрогобич.
(Із збірки Музею „Бойківщина").

З друкарні Наук. Т-ва ім. Шевченка у Львові.
За редакцію відповідає МАРІЯ ГРОМНИЦЬКА.

Видає Кооператива » Українське Народнє Мистецтво«.
Редакція і Адміністрація: Львів, вул. Косцюшка ч. 5.